elgourmet.com

DE VIAJE
PUERTO RICO,
LA ISLA DEL RON

HORACIO FRANCO
INTIMIDADES DEL
TALENTOSO MÚSICO

ESPECIAL DE VERANO
RECETAS PARA DEGUSTAR
DELICIOSAS COMIDAS

AGO 2009
29

50 pesos

Semillas
tentación crocante

MÉRIDA
LA CIUDAD
PARADISÍACA

AGUA, AIRE,
FUEGO, TIERRA
PLATOS SEGÚN LAS
ENERGÍAS NATURALES

elgourmet.com

DE VIAJE
PUERTO RICO,
LA ISLA DEL RON

HORACIO FRANCO
INTIMIDADES DEL
TALENTOSO MÚSICO

ESPECIAL DE VERANO
RECETAS PARA DEGUSTAR
DELICIOSAS COMIDAS

AGO 2009
29

50 pesos

Semillas
tentación crocante

MÉRIDA
LA CIUDAD
PARADISÍACA

AGUA, AIRE,
FUEGO, TIERRA
PLATOS SEGÚN LAS
ENERGÍAS NATURALES

CON ORGULLO, COMPARTIMOS CONTIGO
NUESTRAS MEDALLAS OBTENIDAS EN

"THE INTERNATIONAL WINE &
SPIRIT COMPETITION, 2008".

CHATEAU DOMECQ
SILVER
BEST IN CLASS

VINOS RESERVA
BRONZE
AWARD

Casa Pedro Domecq

EVITA EL EXCESO

SSA 083300201A2907
www.alcoholinformate.org.mx

Herir susceptibilidades

La imagen de Anton Ego, crítico de la película *Ratatouille*, refleja de forma impecable cómo vemos más de uno a los críticos, o más bien a la crítica. Lúgubre, amarga, espeluznante... como una parca que con su mano huesuda nos alcanza sin que uno pueda salvarse.

Hay a quienes una mala crítica les puede amargar la vida. Sólo falta ver los casos de Bernard Loiseau, chef francés que se suicidó luego de haber conocido la noticia de que su restaurante había bajado de categoría en una revista gastronómica. O Marc Menau, que quiso quitarse la vida cuando le fue retirada una estrella Michelin, o bien Gérard Besson, a quien la noticia de que le quitaron una estrella le provocó un infarto...

La intensidad y la pasión, creo yo, deben aplicarse a la hora en que uno escribe, o bien cuando uno cocina, pinta, baila o ama, pero no en las decisiones que nos van a cambiar la vida, ya que suicidarse, o bien sufrir un ataque cardíaco o manejar un restaurante en el cual se tiene invertida la universidad de nuestros hijos, puede ser... puede ser algo que muy probablemente nos cambie la existencia

Los críticos y la crítica es de seres humanos para seres humanos . Y si ello es tan poderoso o tan intenso como para cambiar nuestras decisiones, o lo que somos... entonces hay que evaluar qué tan firmes y claras son éstas, o bien nuestra visión de quiénes queremos ser y qué buscamos lograr. No es posible que una mala crítica nos pese más que diez, o veinte o treinta buenos comentarios, venga de quien venga.

Uno ya decidirá si el crítico o la crítica pueden ayudarnos a superar algún defecto de nuestro servicio o producto, o si bien la crítica y el crítico están mal fundamentados, o si simplemente tuvieron un mal día. Porque, al igual que cualquiera, los críticos también son seres humanos, y finalmente el que toma las decisiones sobre uno o sobre su negocio es uno mismo.

La cuestión de que el tema de la crítica se convierta en una carta editorial es, básicamente, porque el otro día fui a un restaurante que me habían recomendado muchísimo, es más, me dijeron que pronto se convertiría en el mejor restaurante de México sin ninguna duda, por lo que mis expectativas eran, evidentemente, muy altas.

El día que fui, cayó la mala suerte de que el chef ya no se encontraba, y la comida que nos sirvieron fue simplemente mediocre; las malas cocciones y la mala sazón no justificaban una cuenta que al final resultaba tan onerosa. Al comentarlo con una de las propietarias, diciéndole por supuesto primero los pros, que eran muchos, y luego los contras, -como indica el protocolo universal- resultó que le molestó muchísimo. Posteriormente se desató una heca-tombe, ya que al parecer mis comentarios fueron comunicados a más de un comensal del lugar. Algunos en solidaridad con el nuevo restaurante me reclamaron tal desacato y otros me comentaron que la crítica es necesaria para que seamos mejores. Finalmente, yo no soy crítica gastronómica, de hecho en México yo podría decir que hay muy pocos. Lo que sí soy es comensal de muchos restaurantes, y no creo que ser indulgente o hipócrita ayude a nadie. Así como a mí no me ayuda que la gente sea indulgente y que me diga lo maravillosa que es esta revista, porque si no lo es, lo más seguro es que cierre, y que todos aquellos que pudieron hacerla mejor, simplemente por "cortesía", no lo hicieron.

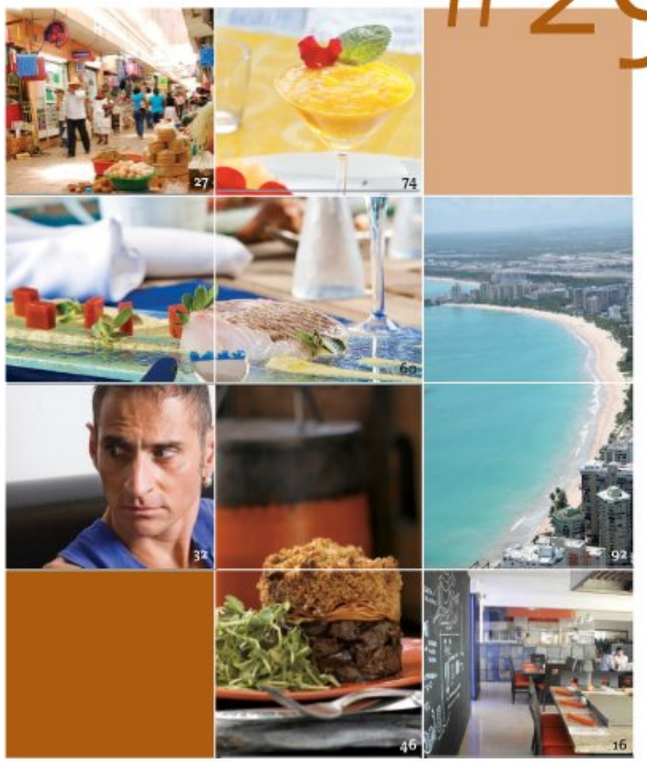
Critiquen objetivamente aquello que lean, que coman o que compren, ya uno como proveedor del producto o servicio, o como creador de la obra, sabrá si es la parca avisándonos de un fin inminente, o si es el comentario que nos hará ser mejores y permanecer más tiempo y dejar huella, o argumentar simplemente, que esa vez, el crítico, tuvo un mal día.

Fabiola

FABIOLA DE LA FUENTE
EDITORA

elgourmet.com

#29



CONTENIDOS

27 Mérida
recorrida por la moderna capital del estado de Yucatán. Gastronomía y los mejores paseos en una ciudad paradisiaca.

32 Horacio Franco
el talentoso músico repasa su vida ligada a la flauta dulce, su gran pasión.

46 producto del mes
enteras, tostadas, molidas. Las semillas aportan textura, sabor y nutrientes a todas las comidas.

60 chefs en la playa
fuimos con cinco personalidades a pasar un hermoso día de verano y nos deleitaron con las mejores recetas para hacer en casa.

74 transformaciones
manjares que representan las cuatro energías naturales: agua, aire, fuego y tierra.

SECCIONES

3 CARTA EDITORIAL
8 NOVEDADES
16 REVIEW: LAOS, ACITRÓN
24 COMER EN BUENOS AIRES
38 PERFIL GOURMET
42 SEMILLAS ILUSTRADAS
72 ESCAPADAS
84 GUÍA DE VINOS
90 HORA GOLOSA
92 PUERTO RICO, LA ISLA DEL RON
98 PROGRAMACIÓN

Foto de Gustavo Herrero para Torres Fotografía.
Producción de Nicolás Morazzo.

McCann

Nespresso. What else ?

Nespresso Boutiques en México
Presidente Masaryk, 421
Palacio de Hierro Santa Fé
Casa Palacio
www.nespresso.com

NESPRESSO
Coffee, body and soul

elgourmet.com

La revista elgourmet.com y sus contenidos son propiedad de Grupo Q S.A. Pramer S.C.A. es el titular de la marca elgourmet.com. Amante del Buen Vivir con licencia de uso otorgada a Grupo Q S.A.

Revista elgourmet.com México

Publishers | Raúl Sayrols, Luis Sayrols, Jesús Díez
Editora de México | Fabiola de la Fuente (fabiola.delafuente@lyrsa.com.mx)
Coordinadora Editorial | Angélica Hernández (angelica.hernandez@lyrsa.com.mx)
Fotografía México | Fernando Gómez Carbajal
Retoque | Oscar Hernández
Producción México | Cesar Casalone
Redacción | Anais Penagos
Diseño México | Alejandro Fortuna
Colaboradores | Alejandro Zárate, Edgar Fernando Cruz, Guadalupe Henestrosa, Ana Gianini, Mikel Alonso, José Ramón Castillo, Silvain Desbois, Edgar Núñez , Jesús Díez.
Director de Relaciones Públicas | Horacio Quintana (horacio.quintana@lyrsa.com.mx)
Edición Digital | Francisca Yolin
Relaciones Públicas | Andrea Di Martino
Dirección de Mercadotecnia | Víctor Hermosillo
Dirección Comercial | Carlos Ostos
Ventas | Miguel Ángel Escalona (ventas@lyrsa.com.mx)
Asistente Comercial | Ana Laura Guerrero
Ventas Publicidad 38 72 20 00 ext. 212
Suscripciones y Telemarketing | Citlalli Morales (citlalli.morales@lyrsa.com.mx)
(55) 38 72 20 77 o 49 Llamada sin costo 01 800 08 76 797
Prensa | Laura Otero
Distribución | Rosario García
Gerente de Producción | Enrique Flores
Gerente de Sistemas | Cesar Cordero

Editorial Metrosexual, una empresa de Lyrsa Editores
Homero 909, Polanco C.P. 11560, México D.F.
Tel. (55) 38 72 20 00

Grupo Q

Grupo Q Latin America
Publishers | Lucas Jinkis + Diego Allami
Gerente | Diego Waciarz
Editor General | Facundo Di Genova
Editor | Alejandro Gorenstein
Director de Arte | Alejandro López Mella
Diseño | Sebastián Delucchi
Coordinación | Valeria Mollo
Corrección | Adriana Kogan
Jefe de ventas publishing | Pablo Barone
Ejecutivo de cuentas | Sebastián Rolando

Grupo Q S.A. | Bartolomé Cruz 1528 PB, Vicente López, Buenos Aires, Argentina
Tel.: 54 11 4718-9400 y rotativas
Directores | Lucas Jinkis + Diego Allami
Asesoramiento jurídico: Estudio Rinaldi & Asoc.
Asesoramiento contable: Estudio Rabinovich & Asoc.

Pramer S.C.A. | Bonpland 1745, Buenos Aires, Argentina. Tel.: 54 11 4778-5300
CEO | Alejandro Harrison
Directora de Contenidos | Lucía Suárez
Productora General elgourmet.com | María Marta Massara
Directora Comercial | Elizabeth James
Coordinador de Ventas Internacionales | Santiago Cosentino

Representantes comerciales de la señal elgourmet.com

PRAMER
Elizabeth James
Ad Sales VP
ejames@pramer.tv
avisos.mexico@pramer.tv

MÉXICO
WARNER BROS LAAS
Sharon Zyman
Nicolas Martin de Nicolas
Teléfono: 91 77 72 00
Dirección: Av. Prol. Paseo de la Reforma #1236 piso 7 Col. Santa Fé c.p. 05348 México D.F.

VENEZUELA
GRUPO 10
Contacto Comercial: Kendy Franco
Correo: kendy.franco@grupo10.com.ve
Dirección: Los Laboratorios Edificio 210 Los Ruices. Caracas, Venezuela
Teléfono: +(58) 212-239-7516

COLOMBIA
AD MEDIA LTDA
Dirección: Carrera 18C # 121-40 Of. 201 Bogotá
Teléfonos: (571) 619 2017 / 619 2003

CENTROAMÉRICA
MEDIOS INTERNACIONALES
Dario Godoy
89 av. Norte y Calle Al Mirador, World Trade Center Torre 2 Of 301, San Salvador, El Salvador
Teléfonos: 2259 0806 / 2259 0807

elgourmet.com
© G elgourmet.com MARCA REGISTRADA PROPIEDAD DE PRAMER, S.C.A. Revista mensual 2007 editada por Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., con domicilio Homero 909 Col. Polanco, C.P. 11560, México D.F. Tel. 38 72 20 00. elgourmet.com México es una publicación de Editorial Metrosexual, S.A. de C.V., bajo licencia otorgada por GRUPO Q, S.A., con el número de reserva en trámite, otorgado por la Dirección de Reservas de Derechos del Instituto Nacional del Derecho de Autor. Certificado de Licitud de Título No. En trámite; Certificado de Licitud de Contenido No. En trámite, ambos expedidos por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Editor Responsable: Fabiola de la Fuente. Distribuidor Exclusivo en el Interior de la República PUBLICACIONES CITEM, S.A. DE C.V., teléfono 52 38 02 00 y en el Distrito Federal por: DESPACHO EVERARDO FLORES Tel. 51 28 66 70. Impreso en Compañía Impresora El Universal, Allende 176 Col. Guerrero, México D.F., Tel. 51 17 01 90. ADVERTENCIA: QUEDA ESTRICTAMENTE PROHIBIDA LA REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL DEL MATERIAL EDITORIAL E INFORMACIÓN PUBLICADA EN ESTE NÚMERO SIN AUTORIZACIÓN POR ESCRITO DE EDITORIAL METROSEXUAL, S.A. de C.V. Ésta es una publicación para todo público.

mexico@revista-elgourmet.com

Pusimos nuestra semilla para darle sabor a México.

COME BIEN

La Costeña
¡por sabor!

Segundo Laboratorio del Gusto

El restaurante Los Danzantes llevó a cabo su Segundo Laboratorio del Gusto Slow Food en honor a Don Giorgio de Angelli (q.e.p.d), fundador del movimiento en México. En esta ocasión el tema fue una "Sorpresa marina" del chef Benito Molina acompañado por los vinos de Diosa Vid (Baja California) del enólogo Bruno Madrazo. La cena maridaje estuvo compuesta por un coctél mezcalero de bienvenida, le siguió como primer tiempo una selección de conchas maridada con vino blanco Filidith; pescado en caldo ahumado con un Zinfandel Diosa Vid Tinto; pechuga de pato con polenta de chile poblano y escabeche de menudencia combinado con un Bardo Tinto; como postre una panacota de manzanilla con Trompita Negra Tinto.

Encuentro de dos mundos

El restaurante Pujol y Buchanan´s Red Seal presentaron una novedosa combinación de sabores en una cena maridaje. El menú estuvo conformado por 5 tiempos, todos creaciones originales del chef Enrique Olvera y acompañados por los whisky´s de Buchanan´s. Como primer tiempo presentaron una crema de mejillones de ensenada con whisky y cilantro acompañada con Buchanan´s 12 años; le siguió un huarache de bistec Kobe, crema de queso fresco y aguacate con un Buchanan´s 18 años. Para compartir el Buchanan´s Red Seal el chef ofreció una trucha con hongos, una nueva versión del clásico mole de olla de Pujol y finalmente un chocolate de metate para el postre.

Premian postres de Paulina

Larousse de los postres, con el toque mexicano de Paulina Abascal, se llevó la Primera Mención Honorífica de 2009 en la categoría Mejor Libro de Cocina en Español o Bilingüe en la 11ª Premiación Anual Internacional de Libros Latinos.
Los galardones de 2009 fueron presentados durante la Exposición del Libro de América en el Centro Javits de Nueva York (EE.UU.) El premio honra la excelencia literaria en diversas categorías. Latino Literacy Now es una organización no lucrativa que apoya y promueve la literatura y su excelencia en la comunidad latina.

Bordeaux a tu alcance

"Todo Bordeaux en el mismo salón" fue la campaña de promoción de los vinos de Burdeos en México. Un evento que tuvo por objetivo principal promocionar los vinos "Bordeaux a tu alcance", organizado por primera vez en México por el CIVB (Consejo Interprofesional de los Vinos de Bordeaux) y la Unión Europea. Este evento reunió a 18 importadores con más de 120 vinos de precios menores a $500, de los cuales un 10% son nuevas etiquetas en México. Esta campaña le permitirá al amante del vino conocer vinos modernos para todo tipo de ocasión con una excelente relación precio-calidad.

Losarroces y su cocina

Recientemente el restaurante D.O. presentó "Los arroces y la cocina mediterránea", un festival comandado por Miguel Rocher, chef originario de Valencia y el chef ejecutivo Pablo San Román. El menú estuvo conformado por 3 entradas: *ChâteaudeSitges* , una ensalada muy típica de Barcelona; ensalada de mantarraya y croquetas de camarón. Para la parte de arroces presentaron fideo negro, arroz con verduras y arroz con manitas de cerdo con caracoles de mar. En los platos fuertes estuvo un *suquet* de extraviado con *fetuchini* de nopal y pollo de leche con Xanfaina. Los postres estuvieron conformados por unas islas flotantes y la famosa tarta de Santiago.

50 años detradiciónespañola

El restaurante Centro Castellano celebró medio siglo de tradición con un menú que representaba lo mejor de la cocina tradicional. Este lugar es idea de Don Ricardo Vega Velasco quien lo inauguró con la idea de ofrecer en México lo mejor de la cocina tradicional española. En sus mesas se disfrutan platos tradicionales como el lomo al estilo segoviano, el cordero lechal, ambos preparados en su propio horno de leña, la paella valenciana con mariscos, entre otros platos que deleitan al más exigente comensal. Ubicado en la calle de Uruguay, su construcción está inspirada en la arquitectura castellana.

Delicias defestejo

El Club de Banqueros fue el escenario para presentar las creaciones gastronómicas del chef Nacho Granda dentro del Festival Gastronómico del Hotel Mandarin Riviera Maya en donde hace una fusión de ingredientes y recetas locales con sabores orientales. Gyosas de cochinita pibil con *chutney* de xnipec y frijol negro; tiradito de hamachi al mezcal con sal de gusanos y cacahuate enchilado; sopa clara de setas y lemongrass con *dumplings* de *short rib* y *foie*; *short rib* braseado lentamente al chile pasilla acompañado con callo de hacha, puré de calabaza trufado; mango confitado sobre leche frita con chocolate enmolado son algunos de los platillos que aún se encuentran en la carta del restaurante Ámbar dentro del hotel.

En pos de la carne de cerdo

Mikel Alonso, Azari Cuenca y Enrique Olvera se autonombraron "Embajadores de la carne de cerdo mexicana", para ser los voceros y promocionar el consumo de ese producto a través de sus recetas en cada uno de sus restaurantes. Con esta iniciativa, apoyada por el Centro Panamericano de Investigación e Innovación, CEPii, perteneciente al IPADE y a la UP para el programa de aceleración sectorial de la Asociación de Porcicultores de la Piedad, se busca crear vínculos que permitan a los porcicultores producir alimentos de mayor calidad y variedad que satisfagan las necesidades del sector restaurantero, buscando eliminar canales de distribución innecesarios que encarezcan el producto. También busca transmitir información acerca de los beneficios de la carne de cerdo como fuente de proteína de primera calidad, baja en grasa y colesterol.

Rocío de ciruelas renovado

Suntory Mexicana lleva a cabo el relanzamiento de su marca Plum Dew, licor tradicional de ciruela japonesa, que renueva su imagen por una más fresca y versátil. Plum Dew está hecho a base de ciruelas japonesas que, mezcladas con azúcar de caramelo y licor blanco, se ponen en conserva de tres meses a un año, consiguiendo como resultado una bebida inigualable que debido a su baja graduación de alcohol (14%) y a su alto contenido de ácido cítrico, elimina la fatiga y estimula la absorción de calcio en el organismo.

Espíritu italiano

Con la intención de realizar una degustación de algunos vinos de la bodega italiana Castello Banfi, la empresa Vinoteca y el hotel Four Seasons ofrecieron una cena maridaje en el restaurante Reforma 500, donde los protagonistas de la noche fueron los vinos de la región Brunello en la Toscana y del Piemonte tales como: Cuvée Aurora Rosé 2005, Rosso di Montalcino 2007, Brunello di Montalcino 2004, Rosa Regale 2008 y Banfi Grappa del Castello Black Cap, todos ellos maridados con platillos del chef Orazio Simoncini.
La dedicación a la excelencia en el arte de vinificar ha reconocido a Castello Banfi en todo el mundo capturando honor, siendo esta bodega pionera en la nueva era del Brunello y atrayendo la atención del mundo a Montalcino.

De Nueva Zelanda para el mundo

Con el fin de dar a conocer la riqueza de los productos más importantes de Nueva Zelanda, se logró reunir en el exclusivo grupo de hoteles Habita, a dos protagonistas de la gastronomía mundial: el chef mexicano Enrique Olvera y el neozelandés Michael Van de Elzen. Ambos realizaron diversos eventos con la intención de resaltar la amplia gama de productos considerados iconos del país, con la cual ha logrado una bien merecida reputación a nivel internacional.
Entre los productos más destacados se encuentran los vinos de cepas Sauvignon Blanc y Pinot Noir, el kiwi zespri, el cordero, la carne de venado Cervena y los mejillones Greenshell (de concha verde).

McCain
Cosecha Selecta
Fresca selección todo el año

Descubre
el arte de cocinar
delicioso, fácilmente

Y tú, ¿ya conoces McCain *Cosecha Selecta*? Qué esperas, prueba la línea de vegetales congelados que además de ofrecerte la más alta calidad y una amplia variedad, te permite ahorrar tiempo al preparar tus platillos.

Sopa de elote con papa

Porciones: 8

INGREDIENTES
- 2 tazas de **McCain *Cosecha Selecta Elote***
- 2 papas lavadas y cortadas en cubos de 1 cm
- 3 cucharadas de cebolla finamente picada
- 125 g de tocino frito, picado
- 6 tazas de caldo de pollo
- 1 1/2 tazas de crema
- 2 cucharadas de perejil o cebollín finamente picado y desinfectado
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 cucharada de aceite
- 1 cucharadita de sal
- 1 pizca de pimienta

PREPARACIÓN
> Coloca en una olla el aceite y la mantequilla, añade la cebolla y saltéala hasta que esté translúcida.

> Agrega las papas y **McCain *Cosecha Selecta Elote***, cocina durante 5 minutos y después baja el fuego; añade cuatro tazas y media del caldo y guisa hasta que se cuezan.

> Coloca la crema en un recipiente y ve agregando, poco a poco, una taza y media del caldo de pollo y las papas; mueve constantemente hasta integrar bien todos los ingredientes.
Ya que esté temperada, viértela en la olla.
Agrega sal y pimienta.

> Sirve y decora con el cebollín y tocino picado.

Elige tu ingrediente o combinación favorita y descubre la forma más fácil, práctica y saludable de cocinar.

01800-0-MCCAIN (622246) www.mccain.com.mx

Nuevas **preseas**

Bodegas de Santo Tomás, la vinícola más antigua de Baja California, obtuvo en la pasada edición 2009 del concurso San Francisco Wine Competition, 9 preseas de las cuales 6 fueron de plata y 3 de bronce. El concurso se llevó a cabo en la ciudad de San Francisco, California. El proceso de evaluación sensorial fue mediante cata ciega, como sucede en todo concurso de prestigio. Los seis vinos premiados con medalla de plata fueron: Xaloc 2005, Pitxos, Vultus 2006, Furvus 2007, Yago 2006, Merlot 2006 y los tres que obtuvieron el bronce fueron: Mistral 2005, Barbera 2005 y Cabernet Sauvignon 2005. Vultus, Furvus y Yago, pertenecen a Proyecto Kumiai, una nueva línea de Bodegas de Santo Tomás que será liberada este mes.

El sabor del *espresso* italiano

La empresa italiana Termozeta lanzó en México, en el Restaurante Casa Portuguesa las máquinas y cápsulas Espresso Cap, una nueva forma de tomar café, con tecnología de punta, altos estándares de calidad y con todo el exquisito sabor del *espresso* italiano. Las cápsulas contienen la misma calidad que un café *espresso* pero da a los amantes del café una opción más para seguir disfrutándolo, fácil, rápido y delicioso. Las máquinas y cápsulas Espresso Cap son el equipo perfecto para obtener un café de altura, compañero ideal de un restaurante *gourmet*, sala de juntas, oficinas o en tu hogar.

El mejor pretexto

Con la ilusión por hacer un gran vino en México Connie y Jorge Ferreira, orgullosos mexicanos, junto con la pareja española María Baró y José Antonio Llaquet, quienes durante varios años estuvieron a cargo de Bodegas Freixenet en Querétaro, lucharon para levantar una vinícola en esta misma zona, lo que hoy en día es Viñedos los Azteca. Con tenacidad, mucha ilusión y sobre todo pasión logran crear un vino de autor de nombre "Pretexto", elaborado en un proceso artesanal con el mayor de los cuidados y esmeros para dar un vino tinto de muy alta calidad que puede disfrutarse en gusto, vista y olfato, se distingue por tener un agradable acabado en boca; buen color y aromas frutales.

Para los **amantes del vino**

Con gran éxito fluyó Vinexpo 2009 en la que se reunieron 46. 621 personas del sector provenientes de 135 países, todos del mercado mundial del vino y del espirituoso. Durante 5 días, Vinexpo fue el reflejo del dinamismo de la industria de los vinos y los espirituosos. Para los 856 visitantes encuestados, el salón Vinexpo es, ante todo, una oportunidad de encontrar a sus proveedores habituales, hallar nuevos proveedores o novedosos productos.

Premiomuymerecido

Durante la ceremonia de los premios al Mérito Empresarial Restaurantero que entrega la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y alimentos Condimentados (Canirac), el chef Azari Cuenca Mairet, chef-director de Grupo Litoral, recibió el premio al mérito empresarial restaurantero "Nemesio Díez Riega" al Joven Empresario Restaurantero 2008. "Este esfuerzo es el resultado de una década de trabajo de todo el equipo que labora en los centros de consumo que conforman Grupo Litoral", comentó el chef.

Con toques defolcloryelegancia

Se llevó a cabo en el restaurante BROS Polanco la velada temática "La Huasteca" donde la idea fue transportar al oído y al paladar a esta región mexicana. El chef Ricardo Muñoz Zurita fue el encargado de conquistar el gusto de los comensales realizando un menú que consistió en tamal de zacahuil, pazkal de gallina, adobo de cerdo y sopa borracha. Para armonizar la cena se degustaron vinos de la bodega mexicana Vinos Shimul.
La suite Huasteca de Jesús Echevarría y el Cuarteto Carlos Chávez deleitaron los oídos de los comensales con un toque de folclor y elegancia.

Recorrido por los viñedos mexicanos

La Delegación Coyoacán en coordinación con la Asociación Mexicana de Vitivinicultores A.C., presentaron en la Casa de Cultura "Jesús Reyes Heroles" la Primera Expo-Vino, Coyoacán 2009: "Un recorrido por los viñedos de México", cuyo objetivo es promover proyectos estratégicos de desarrollo económico y fomentar el turismo de diversas regiones del país donde se encuentran las principales casas productoras de vino. Durante los cuatro días de Expo-Vino se promovió la importancia que esta bebida ha heredado en la historia, cultura y gastronomía de México.

En el mundo del vino, uno de los movimientos enológicos más dinámico es el que se apoya en una enología en movimiento, receptiva, proponente, pero respetuosa. Este movimiento a alcanzado y tocado a los países más clásicos y profundos del medio vitivinícola tradicional. Escogiendo Francia y su región del Roussillon en el sur, Hugo D'Acosta nos enseña que tan grandioso es ver el contagio que ésta dinámica enológica ejerce y en algunos casos inclusive renueva su esencia.

"En el 2006 decidimos aventurarnos a elaborar vino nuevo en sitios tradicionales... Se hizo con la Borde Vieille" H.D'Acosta

vinarmoni
Club de Vinos

Vinarmoni, Club de Vino
Tel: 5545 4874 ext. 115/142/154
www.vinarmoni.com.mx/tienda

Knorr®

Vitalie Caldos

50% Menos grasa*

Menos sal*

100% Sabor

¡Pruébalos!

COME BIEN

Uso Sugerido

*Comparado con otros caldos

Wok de mariscos y verduras orientales

Vitalie Caldos

Knorr®

*Colorido y delicioso platillo con un buen aporte de vegetales.

Tiempo preparación 25 min
Rinde 4 porciones

INGREDIENTES:

2	***cubos de Knorr® Vitalie caldo de Verduras***
1 cda	ajonjolí
3 cdas	salsa soya
1/4 tz	vino blanco
2	limónes (su jugo)
1/4 tz	jugo de naranja
	aceite en aerosol
1 pizca	azúcar morena
1/4 pza	cebolla cortada en cubos
500 g	mezcla de mariscos precocidos
2 pzas	calabaza cortada diagonalmente
1 tz	champiñones cortados en cuartos
2	dientes de ajo finamente picados
1	rama de apio cortado diagonalmente
1	pimiento morron rojo cortado en rombos

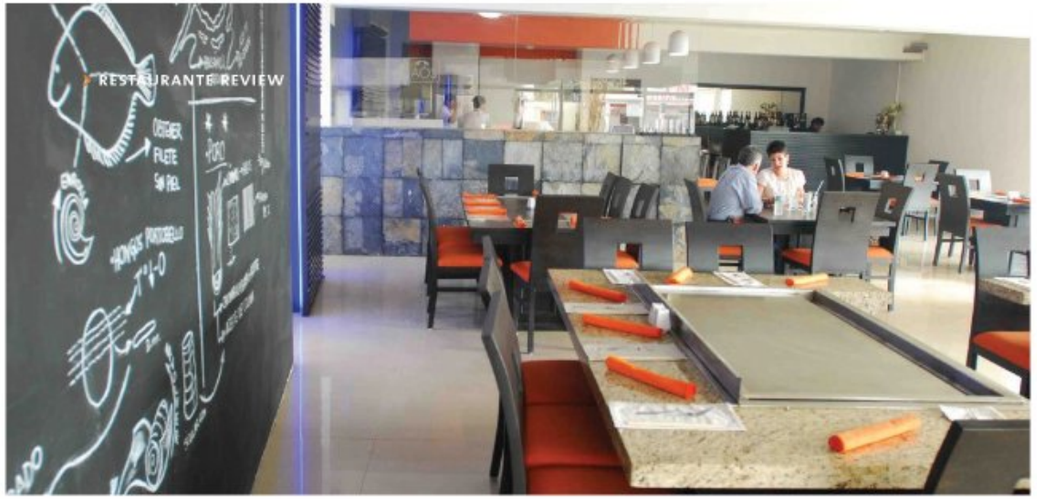
Consejo: En caso de no contar con un Wok, se puede ocupar un sartén con paredes altas, pero procurando mantener el movimiento constante, y si hay líquido dentro bañar constantemente el contenido del sartén. Los mariscos pueden cambiar por los mariscos de su preferencia o por cubos de pollo y/o res.
Guarnición sugerida: Arroz blanco o arroz al vapor hecho con Knorr® MiArroz®.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Rociar el Wok con aceite en aerosol y comenzar a asar la cebolla y el ajo hasta que tomen color y vaciar en un tazón. Repetir la operación con cada uno de los vegetales asándolos hasta que estén dorados y vaciándolos en el mismo tazón.
2. En el mismo Wok, saltear los mariscos precocidos hasta que comiencen a estar ligeramente dorados, agregar el vino blanco y dejar que se evapore por completo.
3. Agregar todos los vegetales, el jugo de naranja, el jugo de limón, la salsa soya, el azúcar y los cubos de ***Knorr® Vitalie caldo de Verduras*** desmoronados. Integrar todo por 5 minutos a fuego muy alto.
4. Espolvorear el ajonjolí y servir.

Sugerencia:
*Prueba la **Sopa Knorr® Vitalie de Pollo con coditos de Vegetales.***
Toquecito Knorr®: Agregar Champiñones rebanados y calabacita en juliana.

COME BIEN



Levantadito de pulpo.// *Sushi* invertido.//
El chef Arturo Fernández.

Laos

La tendencia *Yuca-Thai*

FOTOS Y TEXTO DE ALEJANDRO ZÁRATE

Aunque siempre existe el factor suerte, Mérida es uno de los terrenos más fértiles en cuanto a nuevos restaurantes y propuestas.

Un frenesí culinario se vive desde hace unos cinco años; un puñado de escuelas gastronómicas se han creado, abundan los inversionistas dispuestos a incursionar en restaurantes y, por supuesto, existe mucho talento en las cocinas.

El chef Arturo Fernández, oriundo del DF, fue invitado hace ya más de 10 años a la capital yucateca para asesorar a quien hoy es uno de sus socios (Luis Barocio), en la apertura de un restaurante de cocina mexicana de vanguardia (con lo más innovador de la época: técnicas moleculares).

La aventura resultó en un muy bien montado espacio de cocina molecular y de vanguardia que nunca vio la luz. Durante un año, se dedicaron a ofrecer banquetes y a sacar adelante a Culinaria, su escuela de gastronomía. Estables las cosas, siguieron con sus propios proyectos.

El más reciente proyecto del chef Fernández es Laos. Un local de placita comercial con ambiente fresco, minimal y relajado donde se confunde el estilo personal con algunas influencias asiáticas. Dicho sea de paso, en Mérida lo oriental es lo de hoy.

En Laos, se siente desde la carta un compromiso directo del chef por mostrar sus propios platos. Cada una está escrita a mano y es casi una pieza de colección. Una pizarra enorme enmarca la plancha de *tepanyaki* que se usa de vez en cuando. En general, la gente busca la privacidad de mesas pequeñas con vista a la activa y ordenada cocina abierta.

El chef es uno de esos personajes que busca estar en todo momento al frente de su brigada, que como una coreografía, ejecutan salteados en *wok* (con todo y flamas), veloces picados a cuchillo, pelados impecables, portazos de refrigerador y en un momento, confeccionan un delicado platillo que a los ojos es irresistible.

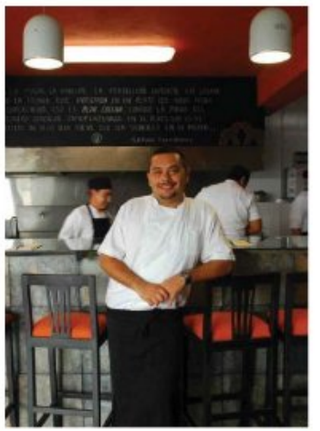
Desde el primer bocado, se puede constatar que también al gusto son adictivos. La calidad de los ingredientes destaca sobre todo en aquellos de origen local como la langosta, el pulpo y algunos condimentos regionales que realzan los sabores que finalmente pudieran clasificarse como *yuca-thai* con el toque de Fernández.

Del menú llaman la atención los módicos precios, luego, su concepto "facilismo" que, según él, desarrolló al entrar en el mundo de la cocina mexicana donde buscó sintetizar todo el trabajo que hay detrás; esta filosofía se nota en todos los platos.

El Levantadito de pulpo ($95), es su versión libre los famosos "tiraditos" de la cocina peruana. El pulpo, estrictamente yucateco, es cocinado con betabel para darle un mejor color y un toque de sabor. En el plato se integra a una vinagreta de lima, pesto de epazote y un toque de chile habanero. La textura y cocción son impecables, la integración de sabores es sutil y engolosinante, el epazote por estos lares es mucho más suave y elegante.

Probablemente uno de los mejores platillos es el *Tataki* de langosta y mango ($140) con mojo de hierbas locales y un toque de alioli elaborado con *sriracha* (salsa picante oriental), por supuesto el sabor y textura son inigualables y es probablemente en este platillo donde el precio es lo más apreciado. Langosta fresca por $140... ¡bravo Fernández!

Dentro de los platos fuertes hay unas Giosas rellenas de pato ($150) acompañadas con una salsa vietnamita sobre una cama de tela de arroz y verduras. En la tercera página del menú, se encuentran los 10 *sushis* disponibles, el más atractivo, el #10 ($75), es el especial de temporada que es siempre una rica sorpresa para el verano, anguila y mango. La cava de vinos está en pleno diseño. El chef Fernández promete una selección basada en el vino mexicano de calidad y, por supuesto, precios justos.



DATA

Laos
Calle 36 #300
San Pedro Uxmal, Mérida, Yucatán.
Tel. 01(999)240 2601

Entrevista *expo elgourmet.com*

con *Sumito Estévez*

María Teresa González

Sumito Estévez viene a México y participará en la *Expoelgourmet.com del 24 al 26 de septiembre*. Su trayectoria lo consolida como un gran representante de la cocina venezolana, hace 6 años realiza programas para el canal elgourmet.com, tiene un blog que le ha dado muy buena suerte y es Director del Instituto Culinario de Caracas. Prepara dos proyectos editoriales y la salida de una serie de productos gastronómicos, lo que pocos saben es que es Licenciado en Física y que sus estrellas no son zodiacales ni de rock, sino los cocineros que admira. Claro que para conocer más de su vida platicamos con él.

¿Cómo es Sumito Estévez en la vida diaria, cómo vive un cocinero que tiene un programa de televisión, su propio restaurante, academia, un programa de radio y una columna en un periódico de Venezuela?

Sumito: Mi vida diaria es particularmente agradable, gracias a una serie de factores, que en conjunto, han logrado generar un proyecto coherente y enfocado. El secreto (si puede llamarse así) está sustentado en una disciplina férrea a la ho ra de filtrar en equipo los proyectos que nos van llegando, e igualmente en equipo establecer las áreas de trabajo y las acciones a tomar para lograr los objetivos. Somos un grupo lindo de personas que cree en una filosofía común de vida y que hace rato decidimos que nos íbamos a divertir con ella. Trabajamos mucho y a veces muy duro, pero no paramos de reírnos.

Estar en un canal de TV es un gran reto ¿cómo incursionaste a la señal elgourmet.com?

Sumito: Entré al Gourmet hace un poco más de seis años por la vieja combinación que engloba a la suerte: Talento, estar en el momento correcto en el lugar correcto y no dejarle cosas al azar. El canal se encontraba en su proceso de expansión hacia el norte de Suramérica y comenzaron procesos de casting. Yo para ese momento tenía una página web, lo que era inusual para un cocinero en la época y a través de ello supieron de mi, luego me lo gané a pulso mandándoles un video y tomándome muy en serio el reto.

¿Qué ha sido para ti hacer televisión? Con tu programa fundamentalmente has hecho más universal la gastronomía venezolana, claro que el año pasado realizaste un programa de comida de la India. (Sumito lleva en el corazón tres cocinas la de Venezuela por su padre, la de India por su madre y la de Italia por su esposa).

Sumito: Estar en TV ha sido una de mis grandes escuelas. Aprendes a entender al continente con su diversidad y comienzas a sentirte parte de él. Desde un plano más local, he contado con la suerte de tener un equipo de trabajo que se encarga de recordarme que, sin habérmelo propuesto, soy de una manera embajador de la cultura de Venezuela, siento que cada vez que salgo a través de la pantalla estoy devolviéndole a mi país un poquito de las inmensas alegrías que me ha deparado. Contar anécdotas sobre la India sería titánico, creo que la mejor manera de entender lo que esa oportunidad del Gourmet generó para mí, es revisando los archivos de Enero y Febrero del 2008 en el blog http://sumitoestevez.blogspot.com, en donde fui escribiendo extensamente la experiencia.

En septiembre se realizará la tercera Expoelgourmet.com de México, y es la primera vez que participarás ¿qué sientes de participar en esta ocasión?

Sumito: Somos fervorosos creyentes de la mediatización y la masificación de los procesos culturales. Que existan empresas que de manera noble aúnen esfuerzos en tareas tan complejas, como una exposición gastronómica, es una bendición que debe aplaudirse a rabiar. Las expo del Gourmet han cambiado el panorama gastronómico del continente. En lo particular, salto de emoción sabiendo que estaré en la cita de México porque se trata de uno de los países que más admiro en el plano cultural. He venido a México varias veces y de cada visita me llevado en la maleta un verdadero caudal de enseñanzas entrañables.

Quienes ven tus programas al asistir a la Expo, ¿qué sorpresa se llevarán? ¿Cómo serán tus clases?

Sumito: México le ha donado tantas alegrías gastronómicas al mundo, que siento un enorme compromiso presentándome en la que seguramente será la más exigente plaza que me haya tocado. Nos prepararemos con la conciencia puesta en ello y en cada una de las cuatro clases daré el resto que se merecen. Mis talleres estarán dirigidos a exponer las vertientes tradicionales de mi cocina: respeto por la estacionalidad y los mercados de Latinoamérica, explicaciones técnicas digeribles que ayuden a improvisar nuevas creaciones a quien asiste y sobre todo recetas que en conjunto conformen un menú posible de hacer en el plano doméstico.

Si bien la Expo es un evento para todo el público, claro que también acudirán aquellos que quieren ser chefs profesionales ¿qué consejos das a estos últimos?

Sumito: La más importante de todas es que vivan la cocina desde el plano de la obsesión. La única manera de ser profesional en cualquier área es formándose de manera disciplinada y sistemática, teniendo objetivos muy enfocados.

Finalmente, ¿qué te gusta de la cocina mexicana?

Sumito: ¡TODO! Ustedes han logrado el trabajo hermoso e histórico de preservar y evolucionar una de las culturas milenarias fundamentales del planeta tierra. En cada ingrediente, en cada técnica popular, se resumen los siglos de la historia, los cocineros jamás dejaremos de darles las gracias.

"Trabajar muy duro y no parar de reír"
El secreto de Sumito

DATA

Acitrón, hechoenMéxico
Plaza La Avenida
Prolongación Montejo entre 27 y 29
Tel. 01 (999) 949 4659

La chef Paulina Perabelez Betancourt, de 23 años.// Costillar de cerdo en salsa de chabacano y guajillo.

Acitrón, hecho en México

Con todo el potencial

FOTOS Y TEXTO DE ALEJANDRO ZÁRATE

Un puñado de exitosos hombres de negocios gozaba del éxito de un bar bohemio enfocado en el jugoso mercado de mayores de 30. A ésos que se les mueve rítmicamente el pie cuando escuchan un clásico ochentero. Un buen día, decidieron adentrarse en el excitante negocio de los restaurantes. No escatimaron en las adaptaciones del local y a finales de mayo de este año inauguraron Acitrón, hecho en México.

El local, de dos pisos, ofrece dos ambientes, uno de bar con la posibilidad de configurar las mesas para grupos numerosos y arriba, el que tiene una mejor sensación de restaurante, es amplio, iluminado y con una deliciosa vista a la terraza, que de día nadie en su sano juicio usa, pero que por la noche, ya con una temperatura algo más fresca, resulta ideal para la cena.

Al fondo, se destaca un sofisticado piano de cola en color rojo cereza que anima las tarde-noches.

En la cocina se encomendó el diseño de la carta a la joven chef Paulina Perabelez Betancourt (23 años) que configuró un menú lleno de clásicos peninsulares reinterpretados y otros no tan clásicos, pero con una influencia muy marcada por los ingredientes regionales. En general, ésa es la apuesta en casi todos los restaurantes yucatecos con una mínima propuesta; ingredientes y condimentos locales adicionados con toques de vanguardia.

La insignia de Perabelez Betancourt parece ser las salsas e infusiones con mezclas atrevidas y destacados de sabor por aquí y por allá.

El Atún con vinagreta de chocolate ($86), aunque mal logrado en su ejecución, deja ver que la idea era buena. Una emulsión que incluye chocolate en la tersa mezcla no hostiga, simplemente destaca el sabor.

Más ligero es un plato de Chaya frita ($42), hierba local prima de la acelga de usos múltiples en la cocina yucateca, que aporta un ligero sabor ácido, el cual en una presentación frita clásica es ideal para taquear. Por sí sola conquista, es en estos platos donde se nota la inexperiencia de la chef al incluir una salsa que aunque muy rica, simplemente arrasa con el delicado sabor de la chaya. Este manjar sólo necesita un toque de sal, tal vez algo de mantequilla.

Como en muchos lugares de Mérida, el servicio es atento pero poco eficiente, los platos llegan manchados, en la mesa faltan cubiertos, olvidan los detalles básicos y, para colmo, las servilletas huelen a suavizante de tela.

El plato más logrado de todo el menú es un Trío de chiles X'Catik rellenos de camarón y jaiba ($168). Ligeramente sobrepreciados para ser sólo chiles, sin embargo hacia el final del plato, el sabor vale cada peso.

Los deliciosos chiles largos, parecidos a los chiles de agua oaxaqueños, están rellenos con una pasta de jaiba y camarón ligeramente tocada por tinta de calamar. El complemento es impresionante en sabor y textura: un rico *Risotto* de betabel, que además agrega brillantez por su intenso color rojo.

También en la sección de platos principales, está una *Lasagna* de calabaza local ($96), un pariente yucateco de la calabaza Acorn igual de fina y poco fibrosa con la que se elabora este platillo, que más recuerda a una *ratatouille* con queso y toques de tocino. Sin importar el nombre o línea de inspiración, el preparado hace recordar la infancia y brinda una sensación de bienestar.

Para un cierre extraordinario, el Costillar de cerdo ($118) en salsa de chabacano y guajillo que, aunque no explica la presencia de ajo en el puré que lo acompaña, hará disfrutar al comensal en cada bocadillo. La salsa es deliciosa y la costra de queso holandés que adorna es como un regalo al paladar.

Para el postre, se lee atractiva la Crepa de queso de bola y dulce de papaya ($50), una deconstrucción de la marquesita que termina por no convencer. En todo momento pelean por el rol protagónico el queso y la papaya, que por sí sola no necesita más. Una presentación más simple, que busque resaltar la papaya con ligeros toques de queso sería mucho mejor.

La experiencia general es revitalizante aunque existan muchos puntos a mejorar. Por fortuna, la base culinaria, el sazón y sobre todo la pasión, evidentemente existen.

GOURMET SHOW® 2009

3 al 5 de septiembre

World Trade Center, Ciudad de México

- EXPOSICIÓN
- CONFERENCIAS
- TALLERES
- DEGUSTACIONES

PREGUNTA POR EL **PROGRAMA DE CONFERENCIAS Y TALLERES.** RESERVA TU LUGAR
www.gourmetshow.com.mx

EL PLACER DE LOS SENTIDOS PARA QUIENES VALORAN EL BUEN COMER

CON EL APOYO INSTITUCIONAL DE:

CON LA GARANTÍA:

TRADEX Exposiciones Internacionales

www.gourmetshow.com.mx

Gourmet Show 2009 reúne a todos los actores comprometidos con alimentos, bebidas y accesorios de calidad, para hacer negocios y promover la cultura del buen comer.

ENCONTRARÁS:

Representantes de regiones y productores con alimentos y bebidas especializadas

Vinos, licores, quesos, charcutería, carnes, pescados y mariscos, aceites y vinagres, aderezos y salsas, condimentos y especias, conservas, mermeladas y jaleas, pan artesanal, dulces y repostería, productos orgánicos, café y té, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas.

Horario de exposición:

- Jueves **3**, viernes **4** y sábado **5** de septiembre
  11:00 a 20:00 hrs
- **Salón Mexica**, WTC, Cd. de México

Costo de entrada:

- Público Interesado **$150.00** pesos por día
- Entrada libre a profesionales del ramo acreditados y con pre-registro en la página web: **www.gourmetshow.com.mx**

Mayores informes exposición:

- **anacorral@tradex.com.mx**
- **(55) 5604.4900** ext.**124** y **154**
- **01 800.200.EXPO**
  www.tradex.com.mx

MEDIAPARTNERS:

+ | T-Bone, la revelación de Onacsel

por Facundo Di Genova — fotos de Javier Picerno

Estilo: cocina internacional con especialidad en el braseado de cortes de carne no tradicionales.
Chef: Daniel Lescano. Estudió con Mallmann y se formó en Rodizio. Es también el responsable de la cocina de T-Bone Armenia y Cardón Dardo Rocha. Lescano, de 43 años, parece una década más joven, y es también conocido como Onacsel, autor del libro *Historias para cocinar* (Ediciones Espliego, 2004), que contiene trece cuentos. Al final de cada relato hay una receta con ingredientes y procedimientos. Muy interesante.
Ambientación: renovado, abandonó lo barroco para aterrizar en el modernismo. Amplio y luminoso, sus ventanales dan al golf, lo cual brinda una vista muy bonita. En total son 700 m² divididos en tres sectores.
Entradas: un lujo de sabor y abundancia. Destacan los Chicken wraps ($ 26), envolturas rellenas de juliana de pollo salteado con tocino, arúgula, aguacate y tomate fresco con queso mascarpone y ajonjolí tostado, chupito de tomate y wasabi y queso crema, una delicia; también el Crocante de brie ($ 26) con cereales, semillas de ajonjolí y pimientos sobre mix de hojas y vinagreta de miel, y un clásico de clásicos: Ruculeta ($ 24), queso provolone a la parrilla con orégano, aceite de oliva, rodajas de tomate y arúgula.
Fuertes: si bien las carnes son la especialidad, los Sorrentinos de lomo braseado y mostaza Dijon ($ 45), rellenos de mozzarella bañados con salsa combinada de mostaza, salsa de soya y crema son interesantísimos. En carnes sobresalen el Rack de cordero patagónico ($ 45) marinado con oliva, ajos, menta y limón con papas rústicas y mix de hojas y, no podía faltar, el T-Bone con barbacoa ($ 45), un bife de chorizo con lomo y hueso, de 500 g, salseado en barbacoa con papas pai y bouquet de verdes.
Vinos: completa carta, cava propia, 60 etiquetas. Probamos un Trumpeter Malbec 2006 ($ 50): estaba óptimo.
Postres: crema de Mascarpone con toque de ron, frutos rojos y caramelo ($ 16), Textura de chocolate, base de brownie, ganache de chocolate y crema fría de chocolate y almendras ($ 18) y Torta tibia de manzana con helado de canela y crocante de nueces ($ 19) son los más pedidos.
Capacidad: 220 plazas. Sector fumador.
Data: Tornquist 6385, Lagos de Palermo, Ciudad de Buenos Aires. 4775-8866. tbone.com.ar

+ | Montana, el mundo es nuestro

por Fernanda Soulé — fotos de Javier Picerno

Estilo: bistró.
Chef: Fernando Bardot y Karen Castelán.
Capacidad: sesenta comensales repartidos entre el salón —íntimo y elegante— y el patio, más informal.
Historia: los hermanos Alejandro y Ricardo Alcoba López componen una dupla de sibaritas que recorre la ciudad en busca de nuevos sabores. En 2006 decidieron que era tiempo de concentrar todas sus experiencias en un lugar propio, que además sumara una opción diferente al barrio en el que se criaron, Caballito.
Ambientación: el lugar es cálido, recatado y confortable, pero a la vez moderno. Ideal para la comida romántica y tranquila. La luz es baja, la música suave y el ambiente muy relajado.
Platos: abundantes y sabrosos. La carta no crea falsas expectativas. El plato trae lo que uno espera.
Sugerencias: para empezar, rolls de masa philo rellenos de camarones con hojas verdes y reducción de aceto (vinagre balsámico) ($ 22), mollejas crocantes sobre fainá de hierbas con crema de papas y puerro ($ 22) o los champiñones rellenos de jamón crudo y queso reggianito con mix de hojas verdes aderezadas con mostaza Dijon ($ 18). Ya en terreno de principales, pollo en croûte de sésamo con provoleta crocante y risotto de remolachas ($ 38), los clásicos raviolones de osobuco en su jugo de cocción ($ 35) o el risotto de queso azul y calamaretis fritos ($ 35). Entre los postres, el moelleux de dulce de leche con bananas caramelizadas y crema helada ($ 18) es irresistible, y el parfait de maracuyá sobre marquise de chocolate ($ 16) refresca con la acidez justa.

Vinos y bebidas: una carta corta pero completa. El vino por copa es Altas Cumbres ($ 14). Las etiquetas seleccionadas arrancan en $ 28 (Santa Julia Sauvignon Blanc) y $ 30 (Postales del Fin del Mundo Merlot). Para recomendar, en relación precio-calidad, Newen Pinot Noir ($ 34) y Centenario Syrah ($ 48). En otro rango de precio, D.V. Catena Zapata Malbec ($ 115). Si lleva su propio vino, el descorche cuesta $ 20.
Servicio: atento y presente, la espera entre platos es ideal.
Curiosidades: el nombre es un tributo a Tony Montana (*Scarface*, 1983). En la decoración pueden descubrirse guiños a la película, como la caja que usan para guardar los tés (una edición limitada del filme) o el baño de hombres, íntegramente dedicado al héroe creado por Brian De Palma.
Claves: salvo para los que son de "muy buen comer", lo ideal es compartir la entrada entre dos y luego sí, pedir un principal por persona. Lo generoso de las porciones lo permite.
Salvedades: no es un lugar de paso, no queda "a mano", pero eso lo hace menos recurrente y más tranquilo. El que llega a Montana es porque lo vino a buscar. El lugar cumple.
Sector fumador: sí, en el patio, cubierto y calefaccionado.
Precio promedio: $ 70, vino incluido.
Data: Río de Janeiro 78, Ciudad de Buenos Aires. 4903-8113. De martes a domingos, sólo noche, desde las 20.30.
montanabistro.com.ar

Mérida

Relleno negro con avena, del chef yucateco Roberto Solís del restaurante Néctar.

Cualquier ciudad con un mínimo de mar posee un especial atractivo que la hace paradisíaca y la capital del estado de Yucatán no es la excepción. Enorme y moderna a la vez, brinda las mejores comodidades para relajarse.

texto y fotos de Alejandro Zárate

La capital del estado de Yucatán es enorme y moderna. A la oferta turística de altura se le suma la imagen romántica de un portal con música, hombres de guayabera y mujeres en huipil que en su mayoría son sólo un recuerdo de postal. Todo forma parte de esta nueva Mérida donde hay mucho más que ver.

Tras el arribo al moderno y amplio aeropuerto internacional, el visitante experimentará un traslado inacabable, derivado del infernal calor que se siente especialmente durante los meses de mayo, junio y julio. Algunos días el termómetro alcanza los 43 grados centígrados a la sombra. La gran mayoría de los taxis cuentan con aire acondicionado y, por supuesto, en todo lugar cerrado, el clima es agradable y fresco.

En la ciudad existen cadenas hoteleras de renombre y un centro de convenciones (Siglo XXI) con todo lo necesario para grandes exposiciones y eventos de altura. Ése es el lado moderno con centros comerciales, tiendas departamentales y hasta Starbucks. La Mérida de los libros, con experiencias memorables, se puede encontrar en el centro histórico, a unos pasos de plazas y el famoso Paseo de Montejo.

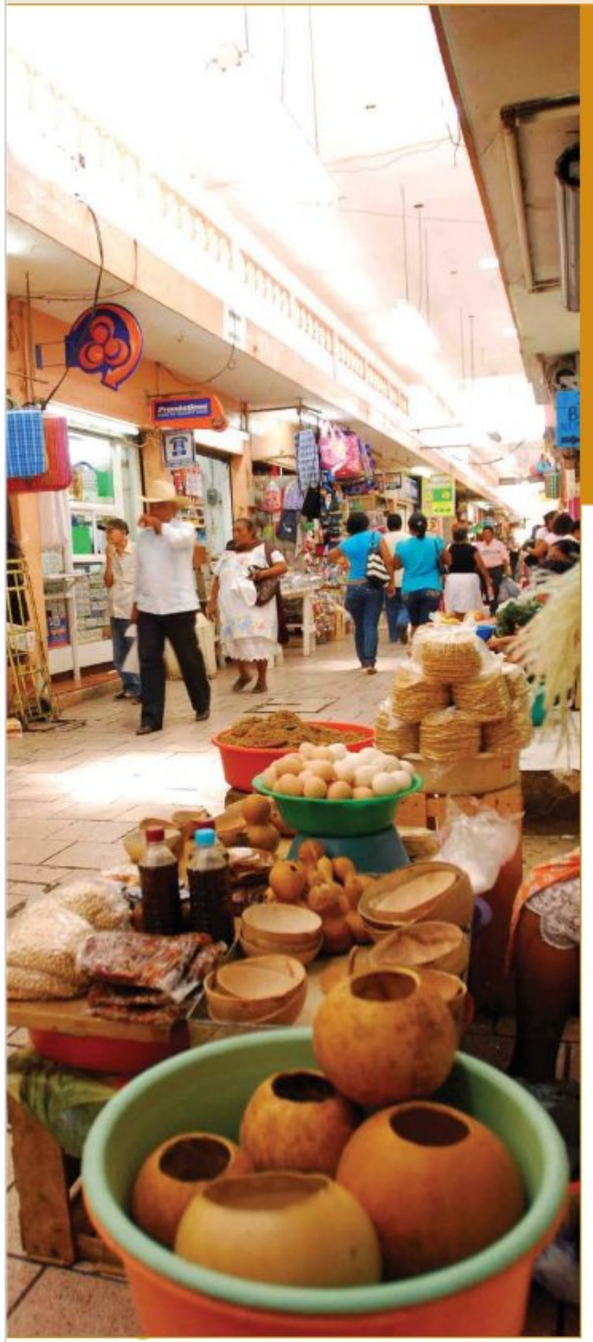
Situado a dos cuadras de la Plaza Mayor, el Hotel Casa del Balam (Jaguar) es una pieza histórica y arquitectónica de ésas que trasladan al visitante a aquellos tiempos de antaño que hacen pensar que fueron mejores. Hermosos pisos de tablero, arcos y candiles. Todo perfectamente conservado como si no hubieran pasado

VICTORINOX

De venta exclusiva en Liverpool

Victorinox México S.A de C.V.
Av. Hermanos Serdán No. 717 Col. San Rafael Poniente 72029 Puebla, Pue. 01 (222) 266 83 30 victorinox@victorinox.com.mx

NAVAJAS SUIZAS CUCHILLERÍA RELOJES EQUIPAJE MODA PERFUMES | WWW.VICTORINOX.COM.MX



Vista del interior del Mercado Luca de Gálvez, sección jarciería.

En la ciudad existen cadenas hoteleras de renombre y un centro **de convenciones (Siglo XXI) con** todo lo necesario para grandes **exposiciones y eventos de altura.** Ése es el lado moderno con centros **comerciales, tiendas departamentales** y hasta Starbucks.

los años. Al centro con dos mesas para tomar café, en medio de un semiselvático jardín se puede leer y ver pasar el tiempo, que aquí pasa muy lento.

El *lobby* del hotel, en realidad es una enorme estancia con sillones mullidos, perfectamente iluminada y climatizada con vista a la calle. El restaurante del hotel, Las Palomas, ofrece algunas especialidades típicas, pero si ya se está en el centro, lo mejor es salir a la aventura y probar los sabores y aromas de la calle.

Tan sólo a una cuadra de distancia, en ambas direcciones, se encuentran hermosos parques públicos, que el fin de semana se convierten en coloridos, ordenados y muy limpios centros de consumo, parecidos a una verbena popular. El de los Héroes, cubierto por las copas de los árboles, es el atrio involuntario de la iglesia de Santa Lucía. Los domingos estas calles se hacen peatonales y son una invitación irresistible a dar un paseo. En el fondo se pueden escuchar las cadenciosas notas del son y el danzón a cargo de alguna banda local, las sillas alrededor se encuentran a media ocupación fundamentalmente por miembros de la tercera edad que acuden a bailar.

A media cuadra, sobre la Calle 55, Stéphanie Verbrugge atiende personalmente ki'Xocolatl (algo así como rico chocolate), un establecimiento que utiliza únicamente cacao orgánico en sus preparaciones. La oferta no se limita sólo a bebidas frías y calientes. En realidad esto es sólo la fachada de un negocio que exporta, entre otras cosas, más de 10 mil tablillas de chocolate en distintas presentaciones. Aunque el clima en tierras yucatecas es idóneo para el cultivo del cacao, por ahora no existe una producción notable por lo que se trae de Tabasco y Chiapas. El local está turísticamente decorado como una choza y luce incluso una colección de molinillos rústicos. Un excelente espacio para refrescarse con un chocolate de agua frío.

No muy lejos de ahí, está el inicio del histórico y siempre hermoso Paseo de Montejo, los Campos Elíseos mexicanos bordeados de impresionantes mansiones de estilo decimonónico francés. Imposible preguntarse si aún están habitadas, cada yucateco da su versión de los hechos, pero se cuenta que las Casas Gemelas, dos hermosas mansiones donde la única diferencia es el tercer nivel, están todavía habitadas por descendientes directos de las familias originales. La voz popular asegura que éstas pertenecieron a dos hermanos que vivían un amor incestuoso y para guardar las apariencias construyeron dos casas idénticas y vecinas. En contra esquina, una casa más modesta pero no por ello menos majestuosa, es remodelada en tonos de rosa brillante para habilitarse como hotel. Aún sin nombre pero con una sola certeza: el restaurante Rosas y chocolate estará a cargo de la chef Sonia El-Nawal, reconocida por su Dumas Gourmet en Polanco (DF).

En menos de cinco años la gastronomía de Yucatán se ha transformado, y se pueden encontrar variadas propuestas de todo tipo de influencia y fusión. Además de las cadenas usuales de comida americana como costillitas, hamburguesas y por supuesto una plaga gaucha con carnes de mediana calidad. Otras opciones, más *gourmet* y originales, están disponibles. Pero ése es el siguiente nivel. Primero es importante conocer las bases de la gastronomía local en su verdadero origen. El mercado Lucas de Gálvez, uno de los más antiguos de la ciudad, alberga todo tipo de bienes y servicios. No tan ordenadamente dividido, es lo más parecido a la central de abastos donde se encuentra de todo. Desde mariscos frescos, incluidas las chivitas (un caracol local) hasta langosta.

En la sección de especias, el paso es obligado con Don Roger Fuentes Montejo, un hombre de edad avanzada que domina el tema de los fondos, recados y adobos. En su local 28, apenas de 3 ó 4 metros cuadrados, se puede encontrar la base para todo lo que caracteriza a la cocina típica yucateca.

Para probar el verdadero sabor del recado negro, es necesario llegar al local 16 de Doña Enedina (Mamá Ene) cerca de las 5 ó 6 de la mañana. Con suerte, antes de las 10 todavía haya algo para probar. Su relleno negro es muy famoso, en taco o torta, el pavo y un caldillo oscuro con un toquecito de habanero se integran como coro de ángeles en la boca. Se sirve con cebolla roja (en Mérida no se le llama morada). La señora Ene, que presume 84 años, es un símbolo local que políticos y religiosos visitan con frecuencia.

Si se viaja con tiempo, una opción es tomar unas clases de cocina yucateca bajo la tutela del chef neoyorquino David Sterling, afincado en la ciudad desde hace ya muchos años.

Experimentos meseros en el restaurante Colonos.

Sterling ha logrado absorber e interpretar la cocina local de tal modo que sus enseñanzas tienen como objetivo la preparación de los platos típicos regionales, en versiones adaptadas a las grandes ciudades. La idea es que la gente no sólo se lleve una buena impresión de los platillos, sino que pueda disfrutarlos aunque no tenga todos los ingredientes a la mano.

Los paquetes del chef, incluyen clases de cocina y cena en su espectacular casa renovada por completo con un gusto exquisito y todas las comodidades. Esta inmersión puede durar dos días y hasta una semana completa con *tours* por los mercados cercanos. El sitio *web* incluye información muy completa sobre la cultura culinaria yucateca, y en breve lanzará al mercado una línea de produc-

Para las altas temperaturas, nada como disfrutar un raspado en la Plaza de los Héroes.

Vista del interior del Mercado Luca de Gálvez, sección pescados y mariscos.

tos orgánicos entre los que la estrellita es la miel de abeja melipona. Una especie más pequeña, amistosa e inofensiva que colabora en la polinización de árboles frutales.

Aprobados todos los niveles gastronómicos básicos, es momento de probar en las grandes ligas.

Para comer, beber y disfrutar en Mérida

Bistró Las Palomas (Hotel Casa del Balam)
Calle 60 #488 esquina 57
www.hotelcadadelbalam.com

ki'Xocolatl
Calle 55 entre 60 y 62
www.ki-xocolatl.com

La Única Yucateca (Condimentos)
Local 28, Mercado Lucas de Gálvez
984 1227

Salbutería Mamá Ene
Local 16, Mercado Lucas de Gálvez
909 7890

Los Dos *cooking experience*
Calle 68 #517 entre 65 y 67
www.los-dos.com

Restaurante Colonos
Calle 21 #281, frente al parque Alemán
927 0834

Néctar
938 0838, Calle 21 #412, Díaz Ordaz
www.nectarmerida.com

En el corazón de la colonia Miguel Alemán, suburbio clase mediero típico de los años 70, está uno de los parques públicos más limpios y ordenados del país. Ahí, frente a tanta pulcritud, el restaurante Colonos, con su marquesina de *chak-moles*, ofrece los platos típicos de la cocina regional. El servicio es dedicado y amable, se notan los años de experiencia. El espacio, parecido a un botanero de ambiente familiar, se abarrota los fines de semana. Por las mesas de mantel rojo, perfectamente alineadas con el piso de dominó, desfilan sin preguntar platitos con chicharrón, *sikilpak-ha* (el humus peninsular elaborado con pepitas) y otras botanitas. Esto es sólo el principio. El relleno negro, la cochinita y el queso relleno son las especialidades. Este último se integra en un plato con caldo de pollo espesado, carne y enormes trozos de queso holandés (nadie sabe si Gouda o Edam... simplemente holandés).

Es importante pedir poco, porque en la mesa pareciera que la comida se multiplica, entre las generosas porciones y las botanitas, se suman los elementos para con una comilona completa. El precio, de risa. Con todo y cervezas, no pasa de $150 por persona.

Ya con los sabores auténticos en la memoria, es momento de probar la cocina de manteles largos.

En 2003, con apenas algo de experiencia en las cocinas industriales, el chef Roberto Solís se aventuró a abrir su propio espacio llamado Néctar. Su carta más fuerte, son sus *stages* a lo largo de estos años en Fat Duck (Londres), Noma (Dinamarca) y Per Se (Nueva York). De estas experiencias, Solís ha creado un menú altamente experimental tomando como base la cocina yucateca. Los resultados han sido muy controversiales; o se le ama, o se le condena. Sin medias tintas. Hasta hoy goza de una clientela fiel que lo recomienda.

Entre sus platos que más controversia han generado está la avena en relleno negro que incluye en el revoltijo chivitas, kastakán (chicharrón con carne), huevos de codorniz y cilantro. Muchos no lo entienden, otros lo defienden a capa y espada.

Mérida es una explosión de sabor que se vive en sus mercados y en los lugares más sofisticados. Las influencias mundiales se dejan sentir como una novedad pasajera que terminan por instalarse en lo que se ha dado en llamar "La nueva cocina yucateca". ●

Horacio Franco

seguidor de sueños

Este talentoso músico repasa su historia ligada a la flauta dulce, su gran pasión. Se refiere a sus estudios, a la desilusión de sus padres, a sus comidas predilectas y a sus viajes. ¿Cómo define la honestidad?

por Edgar Fernando Cruz
fotografías de Fernando Gómez Carbajal

Horacio Franco ha redescubierto un instrumento casi olvidado, la flauta dulce. Con ella nos ha llevado de viaje por la historia de la música y con su arte ha dado a México un sitio en el mundo. Es considerado uno de los flautistas más importantes del orbe, director musical, arreglista, inquieto promotor cultural, vanguardista y cosmopolita.

Nos citamos para almorzar en el delicioso barrio de La Condesa, una buena mesa en el restaurante Gulie, alojado en una casona *art decó* de los años 50, terraza y barra; un lugar aromático para descubrir en medio de una suculenta y ligera conversación.

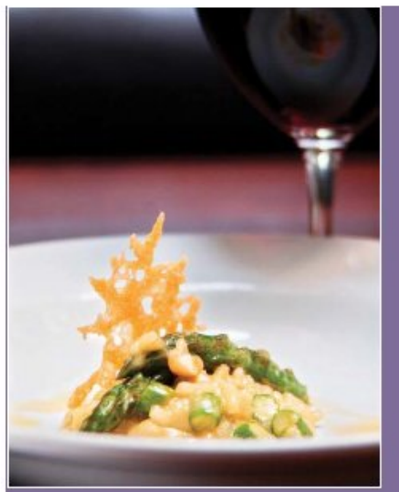
EFC: ¿Eres de salir a comer?

HF: Eh, sí, sí soy de salir a comer, pero soy mucho de cocinarme en casa también. Todos los días como en La Condesa, porque vivo aquí. A veces el descubrir lugares, siempre es una oportunidad pues esta colonia se ha internacionalizado en muchos sentidos, culinarios y de costumbres también.

Hoy nos tocó descubrir juntos el restaurante Gulie en la bellísima Tamaulipas 45 y el chef Francisco del Piero preparo un menú para nosotros: de entrada un gazpacho y un montadito de ensaladita mediterránea, para acompañar.

EFC: ¿Por qué te gusta La Condesa?

HF: Vivo en esta colonia por conveniencia, porque es muy céntrica, muy bien ubicada. Todo está cerca, yo ya no me muevo más que en bici o caminando, el coche lo uso realmente en muy contadas excepciones. Y la mayoría de la gente confluye en La Condesa, entonces cuando les digo que



"Suelo comer muy sano, porque mi papá **era diabético de insulina y todo, y yo no quiero** eso. Como muchos vegetales, carne blanca, **los mariscos no me caen muy bien, pero** disfruto mucho comer lo que me gusta **y lo que me hace sentir bien, porque en** efecto, uno es lo que come".

vivo aquí, todo mundo viene con gusto. Como que les gusta el ambiente bohemio, que es lo último por lo que me cambié aquí, ¡eh!, ni porque haya mucha vida social, porque no participo tanto de la vida social condesina. Sin embargo, tiene una muy buena vida de barrio, donde en el súper de Michoacán o de Pachuca te puedes encontrar desde a Eleonora Carrington, al embajador Flores Sánchez, a Susana Harp o Magos Herrera. Te encuentras amigos y gente muy interesante, igual te puedes topar con una modelo argentina que a un diplomático noruego. Esa convivencia cosmopolita, multirracial y multicultural es muy interesante.

EFC: Háblanos de tu arte. Yo conocí esa flauta en la secundaria como flauta barroca, ¿también se llama flauta de pico o flauta dulce?

HF: No debe llamarse flauta barroca sino flauta dulce o flauta de pico, porque la flauta barroca es una flauta de ese período y puede ser muy adversa a la flauta dulce.

Ésta fue introducida como instrumento escolar en Alemania por Hitler, porque él creyó que esa flauta era muy fácil para poderse tocar, lo cual no es cierto, y a los alemanes sí les funcionó por el gran sentido de colectividad que tenían. Sin embargo, en México se implementa como el borras, al aventón, sin pensar planes de estudios, sin enseñarles a los maestros qué era la flauta dulce, con el simple propósito de tener un instrumento escolar y, obviamente, pues fue un gran fracaso y sigue siendo un gran fracaso educativo la flauta dulce.

EFC: ¿Cómo vives la vida, cómo la disfrutas?

HF: Lo que más me gusta hacer es la música y enseñar, me gusta mucho tocar, manifestar la grandeza de la mente humana con lo que han hecho los compositores trascendentales, pero sobre todo los occidentales a través de la música clásica.

Soy más que feliz teniendo lo suficiente para vivir, sin preocuparme, no soy de las personas que quieren atesorar dinero, porque para mí el dinero es el peor enemigo del hombre. Y de las propiedades que puedas atesorar, no te vas con nada a la tumba, y bueno, si tengo donde vivir, donde caerme muerto, y decidí no tener hijos y si los hubiera tenido no les dejaba propiedades sino educación, un buen recuerdo como padre. Mi papá me dejó una herencia de $1000 con la cual me pude comprar unas cortinas que todavía tengo, y me encanta verlas. Y, lo más importante, me dejaron ser músico, y eso fue lo que más les agradezco.

EFC: ¿Cómo te iniciaste? Platícanos...

HF: Mis inicios en la música fueron en la secundaria con toda clase de música, pero yo era particularmente apasionado de la flauta, podía tocar muy fácil, y entonces me empezaron a llamar en la secundaria para tocar en los festivales del Día de las Madres, del Día del Niño, del día del no sé qué... así hice mucho colmillo tocando, entonces para mí el escenario ya no era nada nuevo cuando entré al conservatorio.

EFC: ¿Para estudiar qué instrumento?

HF: Entré a estudiar violín porque no había flauta de pico como carrera. No fue fácil para mis padres, de hecho fue una experiencia bastante dura... Ellos tuvieron que trabajar desde niños, no terminaron ni la primaria, entonces fue una sorpresa muy desagradable que su hijo les dijera que quería dedicarse a la música.

Mi papá era cantinero, trabajó durante treinta años en una cantina que se llamaba La Montañesa, y ahí conoció el ambiente de la bohemia de los años cuarenta y cincuenta, donde los músicos eran gente que tomaba mucho, que no le iba muy bien económicamente. Crecieron con una idea muy tergiversada de lo que era un artista, y no me querían dejar que estudiara música, entonces yo me tuve que meter a escondidas al conservatorio, ya después se los dije, y tuve que esquivar el "primero estudias una carrera y luego te dedicas a eso que te gusta". Para ellos una carrera decente era ser abogado, médico o ingeniero, ser político o tener un negocio. Entonces los tuve que decepcionar, lavarles el cerebro y en gran parte ir en contra de ellos y hacer lo que me dio la gana. Entonces me metí al conservatorio a los 13 años, paralelamente hice los tres años de secundaria y a partir de ahí seguí con el conservatorio, ya no hice ninguna otra carrera, sólo fui a los 17 a estudiar a Ámsterdam, donde estuve cuatro años.

Después del abre boca el chef nos manda de primer plato: callo de hacha a la plancha, con crema de papa, crema de mantequilla, prosciutto y un esparraguito crocante.

EFC: ¿Quién cocina en tu casa?

HF: Yo, pero también la señora que me ayuda dos veces a la semana. Somos quienes cocinamos principalmente, aunque a veces mi secretaria también lo hace, y su hija, que es maravillosa cocinera, ya que yo le enseño como cocinar y aprende muy bien. Hace muy buenas ensaladas, hacemos arroz integral, a veces *cous cous*, que me gusta mucho, o lentejas, frijoles y miles de cosas que me gusta comer.

Suelo comer muy sano, porque mi papá era diabético de insulina y todo, y yo no quiero eso. Como muchos vegetales, carne blanca, los mariscos no me caen muy bien, pero disfruto mucho comer lo que me gusta y lo que me hace sentir bien, porque en efecto, uno es lo que come.

EFC: ¿También estudiaste dirección?

HF: No estudié dirección, pero me volví director después. Eso fue muchos años después, en el año de 93, cuando Sergio Vela, que era en aquel entonces director del Festival Internacional Cervantino, me propuso hacer un grupo para cantar música barroca en hebreo. Fui a una gira a Israel a tocar y me dijo: "Ahora que vas allá consíguete música barroca judía", la conseguí y yo mismo formé el grupo Capella Cervantina con el cual hicimos muchos conciertos y ahí me volví director, digamos que casi por el impulso que Sergio Vela me dio en ese momento.

EFC: Te has colocado muy bien en el exterior, tienes muchos conciertos casi por todo el mundo. ¿Cómo lo has logrado con un instrumento no siempre tan valorado como la flauta?

HF: Sobre todo siendo mexicano, hay dos estigmas. Bueno, yo en particular tengo muchos estigmas, pero los más importantes en mi carrera son que soy mexicano y que toco un instrumento que a casi nadie le importa. Pero eso es lo que a mí menos me interesa, el tener un estigma o el tener un instrumento que finalmente es mal considerado, pero que al final de cuentas es problema de los que no lo tocan o de los que no lo conocen, por una parte, y por otra, pues que nunca me he limitado por ver cuán difícil es la vida, porque yo simplemente voy y hago lo que tengo que hacer y ya. Yo empecé a tener más éxito cuando dejé de echarle la culpa a mi instrumento o al hecho de ser mexicano o al de ser de una familia pobre y de no haber comprado mi carrera. Qué bueno que no lo hice porque el comprar carreras es lo más peligroso que hay o el comprar pre-ventas con dinastías; recordemos que el ser humano sigue viviendo en un medioevo muy de castas, todavía seguimos en ese mundo, aunque la gente diga que no, sigue habiendo un sistema de castas que impera en las sociedades.

EFC: Que ahora es el estatus... dinos cinco cosas que te encante hacer.

HF: Una, estar haciendo música, que es lo que más me gusta. Dos, vivir de ella. Tres, que a la gente le guste lo que hago.

"Soy más que feliz teniendo lo suficiente para **vivir, sin preocuparme, no soy de las personas que** quieren atesorar dinero, porque para mí el dinero **es el peor enemigo del hombre".**

Cuatro, tener un proyecto de vida a largo plazo, y cinco, extender ese proyecto a sectores sociales para hacer un beneficio a partir de la música al entorno en el que se vive.

EFC: Si un político pensara de esa manera, o los reyes o los gobernantes pensaran de esa manera...

HF: Los políticos siempre han pensado en ellos y su proyecto político para su vanagloria y nunca han pensado en el pueblo, entonces, este planeta, todo este planeta, sería como Holanda, como Dinamarca o como Japón, que sí han tenido formas de gobierno que finalmente les han funcionado, para que no haya tanta desigualdad ni tantas clases sociales.

De segundo plato el chef del Piero nos manda setas con camote dulce y gelatina de vinagre balsámico, y un motadito de vacío sobre pan casero.

EFC: Horacio, yo siempre te he visto como un artista muy honesto desde que te conozco, desde tus ideas políticas hasta cuando comes. ¿Qué es para ti la honestidad?

HF: Pues la congruencia, si dices que eres una gente de bien, que eres trabajador o si dices que eres cualquier cosa, pues sélo, y sé congruente con eso, no mientas. La honestidad es precisamente la negación de la mentira, es la verdad, es el acceder en todo momento a la verdad que tú tengas. Si tú robaste, si tú te drogaste, si tú fuiste infiel, si tú tocaste mal, si tú mentiste, ¡reconócelo! Muy poca gente tiene la valentía de reconocer que la verdad es la verdad y no hay por qué negarla; mientras tú tengas una verdad y la puedas defender, la puedas exponer, pues no tienes porque andar mintiendo, porque el mentirle a los demás es mentirte a ti mismo, finalmente.

EFC: ¿A qué hora cambiaste tus hábitos alimenticios?

HF: Yo me salí a los 17 años y a los 16 me volví vegetariano, porque yo era gordo, no hacía ejercicio, era muy panzón y me alerté mucho cuando me entró la vanidad en la adolescencia y no podía yo seguir así. Entonces empecé a hacer mucho ejercicio, a correr. De niño yo no hacía nada de ejercicio, nunca jugué futbol, nunca aprendí a nadar, ni aprendí a andar en bici, ni a andar en patines. Era un desadaptado social número uno, así, de veras... Y como nunca aprendí nada de eso, a los 15 ó 16 era un adolescente bastante conflictivo, bastante *nerd*, enamorado de la música, obviamente, pero muy inútil para todo. En Holanda aprendí a tomar café, cosa que no hacía aquí nunca, y me hice cafetómano, que viéndolo de cierta forma es mi único mal hábito, y bueno, ni tan malo, según dicen.

EFC: ¿Cómo son tus viajes preferidos, tus disfrutes en ese sentido?

HF: Bueno, es que depende a dónde vaya, en todos los lugares hay cosas que ver, pero sí son lugares nuevos para mí como por ejemplo Kenia, donde iré a tocar el mes que entra, pues si quiero verlo todo.

A mí lo que me interesa de un viaje no es ver los lugares turísticos, sino ver cómo vive la gente, cómo come, cómo se comporta, cómo convive. Cuando voy a Tailandia, a Japón, a China o a París, incluso, pues no me interesa estar formado hora y media para la Torre Eiffel o en Nueva York para la Estatua de la Libertad.

Construimos cámaras de bronceado.
FREEDOM TOP®
Construimos salas de concierto.
RADIO AM/FM/6CD/DVD/MP3
Construimos puentes.
TRAIL RATED®
CONSTRUIMOS TRITURADORAS DE ROCAS.
CONSTRUIMOS JEEP® WRANGLER.
Construimos caminos hacia la libertad de los que sólo pueden ser seguidos por los 4x4 más capaces en su clase. Con capacidad Trail Rated® que supera los límites de la diversión mientras te da la tranquilidad con certificación 5 estrellas de impacto frontal, junto con la confianza de una Garantía en Tren Motriz De Por Vida. ESTAMOS CONSTRUYENDO UNA NUEVA COMPAÑÍA DE AUTOS.
Jeep
VEN A VER LO QUE HEMOS CONSTRUIDO PARA TI.
Imágenes sólo para efecto ilustrativo. Jeep es una marca registrada de Chrysler LLC. Consulta términos y condiciones con tu distribuidor autorizado o visita jeep.com.mx

Bernard **Dance**
entre las mejores burbujas

El chef repasa su exitosa carrera en una profesión que lo llena de orgullo y gratificaciones personales. Su experiencia de trabajar en Dom Pérignon.

por Angélica Hernández

A un escenario afrancesado llega con estilo sobrio y elegante, portando una de sus filipinas blancas el chef ejecutivo de Moët et Chandon, Bernard Dance. Una amplia sonrisa se refleja en las cámaras fotográficas que reclaman su llegada, se sienta cómodamente en uno de los sillones de piel ubicado al final de la Taverna de León, restaurante de la chef mexicana Mónica Patiño.

"Primeramente debo decir que soy uno de los chefs más afortunados, amo mi trabajo, mi profesión. Aprendí de muchos lugares, aprendí diferentes técnicas. En Francia existen muchos lugares de donde aprender. Todo esto me fue llevando a Dom Pérignon", comenta Bernard, al comenzar con la entrevista.

Una historia puramente gastronómica

Aunque es originario de Poitiers, Francia, Dance pasó su niñez en Valence, una tierra que destaca por su gran producción frutícola. Su pasión por la gastronomía comenzó a los 11 años, cuando pasaba gran parte de su tiempo cocinando con su madre y aprendiendo técnicas que lo llevarían a comprender la impresionante transformación de cada uno de los ingredientes. "A mi madre le encantaba cocinar, de ahí empezó mi curiosidad por la comida y ésta me condujo a su vez a saber que podía tener cierto liderazgo en ella".

> **"A mi madre le encantaba cocinar,** de ahí empezó mi curiosidad por **la comida y ésta me condujo a su** vez a saber que podía tener cierto **liderazgo en ella".**

Gracias a esto, hoy en día es uno de los más reconocidos chefs en el mundo. Con casi 40 años de experiencia, ha recibido diferentes galardones en su carrera como estrellas Michelin en gastronomía. En su trayecto trabajó en Jacques Pico (tres estrellas Michelin) donde comenzó su carrera en 1972. Tras recibir su certificado como Chef PAC, regresa con Jacques Pico para perfeccionar sus conocimientos de cocina del Valle del Ródano. En 1981 ingresa a L'Oasis (tres estrellas Michelin) donde aprendió los secretos de la cocina provenzal y de mariscos.

En 1983 forma parte del equipo de Geroges Blanc con tres estrellas Michelin donde descubrió un enfoque más contemporáneo de la cocina. Por ese entonces, la familia Chandon preguntó al restaurante si podían recomendarle a un joven chef que pudiera trabajar con Moët Chandon. Dance no perdió la oportunidad y comenzó la etapa que vino a revolucionar su vida. "Cuando entré a trabajar con ellos quedé impresionado por el lujo y sus altas normas".

En la actualidad, es además miembro de la Universidad Johnson & Wales en Providence, Rhode Island (EE.UU.) donde enseña el arte de maridar el *champagne* y la cocina francesa. También es miembro de Young Restaurants of Europa (Asociación de jóvenes chefs que han recibido diversas estrellas Michelin). Desde hace 25 años, es Jefe de Moët et Chandon en el Château de Saran, creando maridajes exquisitos, sutiles y armoniosos entre el *champagne* y su gastronomía. Hace 7 años fue nombrado jefe de la residencia de Trainon en Champagne (Francia) donde expresa su cocina uniendo

la generosidad de los gustos del *champagne* y el talento que posee. Hoy en día, Dance es el chef ejecutivo de Moët et Chandon, casa a la que pertenece Dom Pérignon. "Tengo mucha suerte de poder trabajar ahí", comenta.

El *champagne* es primero...

Bernard Dance pasa horas en la degustación de los vinos elegidos. "A veces siento que hago también el papel de un enólogo", afirma. Analiza cada uno de los aromas y sabores, los revisa cuidadosamente. A partir de ahí, trabaja en lo que será la comida que acompañe. Y aunque sabe que éste significa un gran reto para cualquier chef, él prefiere verlo como un juego, saca lo mejor de la gastronomía y lo combina con el más exquisito acompañante: el *champagne*.

"Es diferente aquí", dice sobre el trabajo en Moët et Chandon. Su reto es todo lo contrario, pues aquí se elige primero el vino. "Normalmente, en un restaurante, el comensal revisa el menú y decide lo que quiere, entonces el somelier va a su mesa, examina sus opciones y sugiere el vino más adecuado. Aquí se elige el vino en primer lugar", cuenta.

Dance cocina para los invitados de Moët quienes disfrutan indudablemente el *champagne*. "El Chateau de Saran es un recinto privado donde sólo pueden ir si son invitados; llegamos a tener visitas de todo el mundo que disfrutan de este espumoso", analiza. Entre sus múltiples comensales destacan la Reina Isabel de Inglaterra, la Reina de Dinamarca, el hijo de Emperador de Japón, el Príncipe de Mónaco, la hija de Mao Tse-Tung y mucha gente del mundo del espectáculo y prensa internacional.

Hay otros lugares en Francia donde siguen este mismo sistema, especialmente en Borgoña y Burdeos. "Ahí se seleccionan primero

los vinos de la zona y después se preguntan qué alimentos maridan con ellos", comentó.

El chef de la excelencia

Para realizar estos maridajes, Dance se inspira escuchando tango y música clásica. De aquí viene el verdadero arte de Bernard Dance para crear un maridaje entre Dom Pérignon y la gastronomía, conjunta la historia con la novedad. No es sólo el trabajo evidente, lo que él hace es encontrar el sabor fuera y dentro del mismo maridaje. No busca sabores similares, sino el sabor "externo" de cada añada para unir los elementos dispares de la comida y el *champagne*, y así lograr que la boca "cante". Esto requiere mucha experiencia, tanta como la que se necesita para lograr un *assemblage* de *champagne*, es decir, que la mezcla de esto se convierta en un todo.

"En mis años de experiencia, trabajé en diferentes lugares de los que obtuve gran experiencia y mi mejor recompensa fue poder hacerlo con Dom Pérignon", dice.

Para Dance, tanto el vino como el *champagne* forman una parte fundamental en la cocina francesa y del mundo. La sinergia que existe entre el *champagne* y la comida se ha vuelto fundamental para él.

Bernard busca que los ingredientes sean de primera calidad, no tiene nada que ver con el precio, simplemente se necesitan los mejores ingredientes. "Dom Péringon es exigente con lo que usa, significa lo mejor de lo mejor, la elegancia, lo único. Sólo hay que hallar en los ingredientes la excelencia", asegura.

Aunque para Dance el maridaje perfecto del *champagne* son los mariscos de agua salada o dulce con una ligera preparación, no cierra sus horizontes para estar en busca de algo mejor. De acuerdo al país que visite, el chef va descubriendo nuevos productos que hacen resaltar a este elegante espumoso, y al mismo tiempo, representar con cada uno de los ingredientes el país de origen. "Podría decir que uno de mis preferidos es el *champagne* con mole negro, es una experiencia al paladar", afirmó. El trabajo de Bernard es crear el mejor balance entre todos estos elementos y crear algo nuevo y excitante, "si logro esto me doy por bien servido."

Una visita llena de elegancia y sabor

Durante la entrevista, Dance nos habló del trabajo que vino a realizar a México y de cómo integraría la experiencia de su original maridaje. "Como parte del programa mundial *Les Dépositaires de l'Esprit Dom Pérignon*, trabajaré con los mejores restaurantes, especialmente escogidos para ser embajadores de la marca, para ofrecer un viaje de iniciación al corazón del Vintage 2000 con siete degustaciones de extraordinarios aromas y sabores. Cada una de estas "sensualidades" es una selección exquisita de ingredientes originarios de México, en una experiencia de cata extraordinaria, mostrando cada una de las facetas de Dom Pérignon", explica.

Es un programa que comenzó a desarrollarse desde 1998 en países como Japón, Italia, Suiza, Inglaterra y México, para establecer una relación privilegiada a largo plazo entre los restaurantes *Dépositaires* y la casa Dom Pérignon. En esta ocasión presentó un menú inspirado en México, usando los mejores ingredientes de la zona, donde el invitado principal fue el *champagne*. Algunos de los restaurantes que participaron son: La Taberna del León, Rivoli, Au Pied de Couchon, Ventanas al Paraíso y Les Moustaches.

"Me di cuenta de que la pasión que existe por la comida en México es la misma que hay en Francia. De la interacción que tuve con los chefs mexicanos me llevó esta gran experiencia", finaliza.

Con casi 40 años de experiencia, ha recibido diferentes galardones **en su carrera como estrellas** Michelin en gastronomía.

Cómete la vida entera con Splenda

Endulzante Sin Calorías

¿Sabías que con SPLENDA® Endulzante Sin Calorías Granulado puedes endulzar tus bebidas y preparar tus recetas favoritas con todo el sabor del azúcar, pero sin sus calorías? Por eso aquí te damos algunos tips para que empieces a hornear y cocinar con SPLENDA® Endulzante Sin Calorías Granulado y así puedas disfrutar con tu familia del dulce sabor que tanto te gusta, mientras se alimentan sanamente.

Recuerda que SPLENDA® Granulado se mide y se vierte igual que el azúcar, por lo que resulta fácil de usar.

SPLENDA® en Dulces
En recetas en las que la cantidad de azúcar es considerablemente alta, el azúcar normalmente contribuye en gran medida a la estructura y la textura de la preparación. Para obtener los mejores resultados, recomendamos reemplazar únicamente hasta el 25% de azúcar requerida por SPLENDA® Granulado, en lugar de reemplazar toda la cantidad de azúcar.

SPLENDA® en Cremas
Cuando batas mantequilla o margarina SPLENDA® Granulado, la mezcla parecerá menos suave que con azúcar y podría separarse al agregarle huevos. Este resultado es normal y debes continuar con las instrucciones de la receta.

Textura de productos hechos con SPLENDA®.
Las galletas a menudo dependen del azúcar morena para obtener su textura crujiente y esponjosa. Para retener la textura, sólo reemplaza el azúcar blanca granulada por SPLENDA® Granulado en tus recetas de galletas.

Volumen y altura de tus productos con SPLENDA®.
Quizás notes un menor rendimiento en volumen y altura cuando sustituyas el azúcar por SPLENDA® Granulado. En algunos casos, los pasteles y los bizcochos no tendrán el mismo volumen comparado con sus equivalentes con la cantidad de azúcar, ¡pero su sabor será igualmente delicioso!

Para obtener más volumen utiliza moldes redondos de 20cm con laterales de 5cm, en lugar de fuentes redondas de 23cm. También puedes agregar 1/2 taza de leche en polvo descremada y 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio por cada taza de SPLENDA® Granulado.

Gana la cocina de tus sueños con Splenda. Endulzante Sin Calorías

Y para que disfrutes todavía más de la dulzura de SPLENDA®, ahora puedes ganarte "LA COCINA DE TUS SUEÑOS" totalmente equipada por KitchenAid®, lo único que tienes que hacer es entrar a www.lacocinadetussuenos.com, contarnos tu momento más dulce y subir una foto de este.

Cuéntanos tus momentos más dulces y ¡GANA la cocina de tus sueños!
www.lacocinadetussuenos.com

KitchenAid

COME BIEN

Promoción "Gana la cocina de tus sueños" a cargo de Johnson & Johnson S.A. de C.V. Válida del 1 de agosto al 6 de septiembre de 2009. Participación a nivel nacional. Consulta bases y mecánica en www.lacocinadetussuenos.com o en el 01 800 LLAMA JJ (01800 5526255). Aplican restricciones.

ladas y panes, a los que aporta nutrientes, sabor y textura. Además del aceite, con ella se fabrica una especie de mantequilla (en los Estados Unidos se conoce como Sunbutter), que además es muy popular en China, Rusia, Europa Oriental y Medio Oriente. Con ella, mezclada con harina de centeno, se hacen panes muy populares en Alemania.

Las semillas de lino -linaza- fueron desde siempre muy valoradas por su propiedades médicas y su capacidad para proveer energía. Esta planta, cultivada desde hace milenios, tiene una doble utilización: las fibras de sus tallos son una de las primeras materias textiles de la historia y sus semillas resultan riquísimas en nutrientes, especialmente en grasas Omega-3, importantes para la salud cardiovascular. Se usan , en general, espolvoreadas, tostadas o no, sobre otros platos, como ensaladas o guisos. También se incluyen en panes y masas. El aceite de lino puede reemplazar a la mantequilla en algunas preparaciones.

Amplio repertorio

El cilantro, por su parte, aporta sus semillas, conocidas como coriandro. Es utilizado en todo el mundo y se trata de uno de los condimentos de mayor difusión, aunque la gastronomía occidental recién le está dando su lugar. Estas picantes semillas –en realidad, frutos– despliegan un sabor alimonado cuando son aplastadas. Esta planta se cultiva desde hace milenios en Asia, África y Europa. Era bien conocida por los egipcios y la Biblia la menciona varias veces. Durante la Edad Media, fue utilizada para preservar carnes y para ocultar el gusto desagradable de los alimentos mal conservados. Es la especia clave del *garam masala* y de muchos *curries*. También se aplica en la elaboración de encurtidos y embutidos.

Legumbres y cereales

Desde el punto de vista técnico, la semilla es la estructura del fruto que da origen a la nueva vida, ya que contiene el embrión de la futura planta. Puede tener variadas formas: desde las diminutas semillas de mostaza, hasta las enormes del aguacate, por ejemplo.

- Los cereales –como el maíz, el arroz y el trigo– no resultan ser exactamente semillas: estos granos son frutos. La semilla está cubierta por la pared del fruto que constituye una delgada capa que no se desprende naturalmente.
- En el caso de las legumbres, el fruto –normalmente una vaina– contiene una cantidad de semillas que se pueden consumir por separado. Algunos ejemplos: habas, frijoles, lentejas cacahuates, garbanzos... y hasta la ahora popularísima soya.

Las semillas de calabaza –pepitas– están muy difundidas en México, España y el sudoeste norteamericano, donde se consumen tostadas y con sal. También son el ingrediente central de una variedad de mole conocido como pipián. Su uso gastronómico viene de tiempos remotos, ya que la calabaza es una de las tres primeras plantas cultivadas en América, junto con el maíz y los frijoles.

El repertorio de las semillas no está completo sin las de amapola, esas diminutas esferas presentes en tantos platos de la cocina oriental. De aroma dulce y almendrado cuando se cocinan, se presentan en dos variedades: blanca y negra. Se utilizan en repostería, en primer lugar, además de decorar las piezas, aportan su textura crujiente. También, tostadas, se agregan a ensaladas y vinagretas. En la India, se usan como espesantes de *curries* y salsas.

Las semillas comestibles provienen de la especie *Papaver rhoeas*, y debe distinguirse de las de su pariente cercano, *Papaver somniferum* o adormidera, de donde se extrae el opio, que pueden resultar tóxicas. Las leyendas cuentan que las semillas de amapola –las comestibles, por supuesto– son muy efectivas en hechizos de amor. Quién sabe. Todo es cuestión de probar.

www.expocafe.com.mx
12ª EDICIÓN
EXPO CAFE 2009
EXPOSICIÓN
TALLERES
CONFERENCIAS
CATACIÓN
TOSTADO
3 AL 5 DE SEPTIEMBRE
WORLD TRADE CENTER, CD. DE MÉXICO
AGILIZA TU ACCESO Y PRE-REGÍSTRATE
www.expocafe.com.mx
Contacto:
Ana Rosa Corral
anacorral@tradex.com.mx
T 5604.4900 ext. 122 y 124
T 01.800.200.EXPO
www.tradex.com.mx
CON EL APOYO DE:
Asociación Mexicana de Cafés y Cafeterías de Especialidad, A.C.
www.amcce.org.mx
CMB
www.competenciomexicanadebaristas.com
CON LA GARANTÍA
TRADEX Exposiciones Internacionales

Semillas

tentación crocante

Crudas, tostadas, molidas, en masas y panes, en platos con verduras, en desayunos y postres, las semillas agregan textura y sabor a toda preparación y también, sus importantes nutrientes. Aquí, propuestas para cocinarlas con creatividad.

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Producción de Nicolás Morazzo. Chef: Ana Gianini, del restaurante Mama Racha.

pan de cereales y semillas

INGREDIENTES

140 g de harina integral
140 g de harina de trigo
60 g de harina de centeno
1 cdta de sal
1 cdta de azúcar morena
25 g de avena en polvo
25 g de *mix* de semillas (ajonjolí, girasol, amapola)
25 g de levadura
100 ml de leche tibia
12 g de mantequilla
1 cda de extracto de malta
150 ml de agua tibia
• Harina c/n
• Aceite neutro c/n

PROCEDIMIENTO

Unte con mantequilla y espolvoree una charola para hornear con harina, y reserve.
En un recipiente, mezcle la harina integral, la de trigo y la de centeno con la sal, el azúcar, la avena y las semillas (reserve un poco para espolvorear la pieza antes de hornear). Haga un hueco en el centro de la mezcla y agregue la levadura previamente disuelta en agua tibia, la leche, la mantequilla y la malta. Trabaje la masa y agregue poco a poco el agua restante hasta conseguir una masa de textura blanda y elástica. Déjela reposar en un bol untado con aceite. Tape y deje levar en un lugar cálido hasta que se duplique. Aplaste la masa sobre una superficie espolvoreada con harina, arme el bollo y colóquelo sobre la placa. Tape con un paño y deje levar media hora más, hasta que nuevamente se duplique. Precaliente el horno a 220° C. Unte la superficie del pan con leche y esparza más semillas. Hornee durante 15 minutos y luego baje la temperatura a 190° C (horno moderado), y cocine por 15 minutos más.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Corte rodajas finas del pan y presente en una tabla. Puede acompañar con quesos y mermeladas para untar.
(Para 4)

Éste es un pan húmedo y compacto.
Se sugiere comerlo en el desayuno,
con mermelada casera y mantequilla.
Aunque es exquisito para acompañar
cualquier plato.

Las semillas de amapola contrastan con el blanco del queso y no sólo aportan sabor, sino también **color y textura al plato. Los tomates dulces** son los protagonistas de este postre riquísimo.

mousse de queso mascarpone y amapola sobre tomates dulces y *tuille* de semillas y limón

Para la mousse

INGREDIENTES

75 g de crema
175 g de queso mascarpone
2 cdas de semillas de amapola
3 claras
2 cdas de azúcar

PROCEDIMIENTO

Bata la crema a medio punto, incorpore el queso mascarpone, las semillas de amapola y, por último, las claras previamente batidas a punto de nieve con el azúcar. Es importante incorporar los elementos con movimientos envolventes. Refrigere por lo menos 2 horas antes de presentar.

Para los tomates dulces

INGREDIENTES

3 tomates peritas o cherry (en mitades y con las semillas)
300 g de azúcar
2 clavos de olor
1 estrella de anís
1 ramita de canela

PROCEDIMIENTO

Coloque todos los ingredientes en una cacerola tapada a fuego bajo, por 15 minutos, hasta que los tomates desprendan su jugo. Destape y deje cocinar hasta que éstos tomen brillo. Se sugiere no mover mucho la cacerola, para que no se desarmen. Retire y deje enfriar.

Para la tuille

INGREDIENTES

100 g de azúcar glass
100 g de mantequilla
100 g de harina
50 g de semillas de chía
• Ralladura de 1 limón

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes hasta que la preparación quede bien lisa. Deje reposar un mínimo de media hora, en el refrigerador, tapada con vitafilm. Extienda pequeñas porciones en forma circular en un *silpat* o en una charola enmantequillada, y hornee a 180° C, aproximadamente por 3 minutos, hasta que los bordes comiencen a dorarse. Retire y dé inmediatamente la forma deseada. Un vez que se enfría, la masa se quiebra, así que hay que tratarla con cuidado. Reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque una porción de la *mousse* y acompañe con los tomates dulces. Decore con la *tuille* y una pieza de anís estrella.

(Para 4)

arroz salvaje con frutas y semillas + sardinas

INGREDIENTES

1 cdta de semillas de cilantro
1 cdta de semillas de mostaza
1 cdta de semillas de hinojo
2 cdas de castañas picadas gruesas
50 g de arroz salvaje o jazmín
1 cda de pasitas blancas
2 cdas de cubitos de mango fresco
• Hojas de cilantro fresco c/n
• Aceite de oliva c/n
• Sal y pimienta, al gusto

PROCEDIMIENTO

Dore en aceite de oliva las semillas y las castañas. Cuando tomen un color levemente dorado, agregue el arroz y mezcle bien. Agregue agua caliente poco a poco, hasta que el arroz esté cocido. Salpimiente, incorpore las pasas. Deje enfriar y mezcle con el mango y las hojas de cilantro. Reserve a temperatura ambiente.

Para las sardinas

INGREDIENTES

8 sardinas limpias
• Aceite de oliva c/n
• Cúrcuma c/n
• Jugo de limón c/n
• Sal y pimienta, al gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente las sardinas y rocíelas con jugo de lima y una pizca de cúrcuma. Grille el pescado con un poquito de aceite de oliva y reserve.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque en el centro del plato una porción de arroz salvaje. Acompañe con dos sardinas por plato y decore con rodajas de limón y hierbas frescas.
(Para 4)

biscottis de praliné de ajonjolí y almendras tostadas

INGREDIENTES

2 tazas de harina
1/2 taza de azúcar
1 cda de polvo de hornear
1 pizca de sal
2 huevos
4 cdas de mantequilla derretida
1/2 taza de almendras tostadas y molidas
1/2 taza de praliné de ajonjolí*

*Para el praliné: en un recipiente, coloque 1/4 de taza de ajonjolí y 1/4 de taza de azúcar. Realice un caramelo. Extienda sobre papel aluminio hasta que enfríe. Pique.

PROCEDIMIENTO

Mezcle todos los ingredientes secos en un recipiente. Agregue los huevos previamente batidos y la mantequilla derretida. Forme la masa y agregue el praliné de ajonjolí y las almendras.
Divida el bollo en dos y forme dos cilindros. Coloque en una charola previamente enmantequillada y enharinada, y hornee a 180° C por 10 minutos. Deje enfriar y corte con un cuchillo con sierra en forma transversal. Coloque nuevamente en la charola y hornee a 160° C hasta que dore (alrededor de 10 minutos).

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Sirva una porción de *biscottis* y acompañe con un té infusionado con jengibre y miel.
(Para 10 *biscottis* grandes)

México 4 Travellers te invita a disfrutar de sus

Viajes Gastronómicos

Riviera Maya

Cocinando en la Riviera Maya

Tlaxcala

Taller de Quesos

Chiapas

Fincas Cafetaleras

¡Vive con nosotros una experiencia gourmet!

Para mayores informes, comunícate al 01 (55) 5516.1073 o envíanos un correo a contacto@mexico4travellers.com

www.mexico4travellers.com

pastel de lomo y *crumble* de calabaza, avena y pepitas

Para el relleno

INGREDIENTES

1 cebolla grande picada
1 diente de ajo picado
1 pimiento rojo
600 g de lomo cortado en cubitos
50 g de aceitunas negras
2 tazas de caldo de verduras
- Comino c/n
- Sal y pimienta, a gusto
- Aceite de oliva c/n

PROCEDIMIENTO

Dore en aceite de oliva la cebolla, el ajo y el pimiento. Mezcle la carne con la sal, la pimienta y el comino. Agregue la carne a las verduras y coloque en una cacerola. Cubra con el caldo y lleve a fuego lento hasta que el líquido reduzca y la carne quede tierna. Aparte, pique las aceitunas negras y reserve para la decoración.

Para el crumble de calabaza

INGREDIENTES

1 calabaza mediana con cáscara
100 g de mantequilla
75 g de azúcar
100 g de avena en polvo
2 cdas de semillas de calabaza peladas

PROCEDIMIENTO

Con una mandolina, corte la calabaza con cáscara y reserve. Mezcle la mantequilla, el azúcar, la avena y las semillas de calabaza. Trabaje con la yema de los dedos para que no se derrita la mantequilla. Haga un granulado y refrigere.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la preparación del relleno en un molde cilíndrico para horno. Encima, las hojas de calabaza cruda y luego, el *crumble*. Tape con papel aluminio hasta que las calabazas estén cocidas y crocantes. Retire el papel y dore en el horno por unos minutos más. Desmolde y sirva bien caliente en la bandeja, y decore con las aceitunas negras picadas. Acompañe con *mix* de hojas verdes. (Para 4)

La dulzura de la calabaza, el sabor de la carne, y la textura de las semillas y la avena permiten **armar un bocado perfecto. Es un plato nutritivo** y muy vistoso. Una delicia.

En esta ensalada, las semillas aportan un toque crujiente. En este caso, los sabores suaves del **cuscús y de las zanahorias contrastan con los** aromas fuertes del queso de cabra y el dulce **del praliné. Una combinación fácil y exquisita.**

ensalada de cuscús, espinacas, zanahorias marinadas, requesón de cabra y praliné de linaza

INGREDIENTES

1 taza de cuscús
2 naranjas
1 zanahoria grande cortada en bastones de 2 cm
1 cdta de pimienta rosa
2 atados de espinaca fresca
4 cdas de requesón de cabra
2 cdas de praliné de linaza*
- Tomillo c/n
- Aceite de oliva c/n
- Jugo de 1 limón

*Para el praliné de linaza: coloque una cucharada de semillas de linaza y una cucharada de azúcar a fuego bajo, hasta que forme un caramelo. Extienda sobre papel de aluminio, deje enfriar y pique.

PROCEDIMIENTO

Hidrate el cuscús en una taza de jugo de naranja tibio. Blanquee la zanahoria y marine con el aceite de oliva, el tomillo y la pimienta rosa.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

En un plato, alterne las hojas de espinaca, el cuscús y las zanahorias. Agregue el requesón de cabra y espolvoree las semillas. Termine con aceite de oliva extra virgen y jugo de limón.

(Para 4)

Día libre

ACOMPAÑAMOS A 5 PERSONALIDADES DEL MEDIO GASTRONÓMICO A COMPARTIR UN DÍA DE VERANO EN LA PLAYA, MUY AL ESTILO *ELGOURMET.COM*, ¡A DISFRUTAR SE HA DICHO!

FOTOS FERNANDO GÓMEZ CARBAJAL
PRODUCCIÓN DE CÉSAR CASALONE

En las paradisiacas playas del Hotel St. Regis Punta Mita, en la majestuosa Riviera Nayarit, se reunieron en una relajada y desenfadada tarde de verano, los chefs Mikel Alonso de Pinceladas Mexicanas, José Ramón Castillo de Cacao, Edgar Nuñez del Sud 777, Silvain Desbois del Hotel St. Regis Punta Mita y el publirelacionista de Riviera Nayarit, Diego Arvizu, para degustar deliciosos platillos del mar a la par de una muy divertida plática.

Mikel Alonso

Originario de España, pero irremediablemente enamorado de México y su gastronomía, este chef propietario del restaurante Biko, uno de los mejores del mundo según las guías gastronómicas, ahora incursiona en la televisión con su programa *Pinceladas Mexicanas*, que se transmite actualmente por el canal *elgourmet.com*.

Callo de hacha con recaudo, mole y ensalada silvestre

INGREDIENTES

Para el callo de hacha

8 pzas de callo de hacha
50 ml de aceite de oliva
1 diente de ajo
20 g de perejil picado
• Sal al gusto

Para la gelatina de recaudo

500 g de jugo de naranja
40 g de achiote
80 g de agar agar azucarado
1 pizca de sal

Para la ensaladita

• Escarola
• Berro
• Verdolaga
• Bastones de jitomate guaje
• Bastones de pepino
• Menta frita
• Avellana tostada
• Germinados varios
• Lechuga italiana
• Cebolleta
• Vinagreta de jerez
• Flor de pensamiento
• Cogollo
• Flor de caléndula
• Flor de manzanilla

PROCEDIMIENTO

Sale los callos y marínelos en el aceite con el ajo y el perejil. Cocínelos a las brasas, justo vuelta y vuelta para que no se sobrecuezan.
Para la gelatina ponga a hervir todos los ingredientes y cuélelos. Coloque porciones de la gelatina en placas lisas de modo que consiga una gelatina uniforme de 1 centímetro de grosor. Una vez cuajado corte en tiras del ancho de los callos y de 3 veces el largo.
Para la ensalada mezcle todos los ingredientes y colóquelos en un *bowl*.

PRESENTACIÓN

Haga unas pinceladas en el plato con el mole poblano, envuelva tres callos a las brasas con las tiras de gelatina de achiote. Decore con romeritos aliñados y fritos. A un lado del plato acomode un recipiente con la ensalada.
(para 4)

Robalo con rajas y mejillones a las brasas

INGREDIENTES

2 robalos de 1 kilo cada uno
20 mejillones
2 g de ajo
50 ml de aceite de oliva
5 g de perejil picado
10 ml de vino blanco
100 ml de fumet de pescado
1 pizca de harina
• Sal al gusto

Para la salsa de rajas

4 piezas de pimiento verde
1 cebolla
200 ml de crema
• Aceite de oliva

Para el puré de rajas

250 g de rajas (elaboración anterior)
50 g de almendra
• Crema (la suficiente para dar textura tersa de puré)

PROCEDIMIENTO

Limpie bien los mejillones, póngalos en el asador y guarde su agua. Retire de las brasas cuando éstos empiecen a abrir. Retire de la concha con mucho cuidado y guárdelos en su misma agua. Quite los lomos de los robalos, cuádrelos y saque las espinas, ponga a punto de sal y pase por harina. En un sartén ponga el aceite con el ajo, cuando éste empiece a flotar, coloque el pescado con la piel hacia arriba.
Moje con el vino y cubra con el caldo de pescado. Cueza el pescado a fuego lento.
Para la salsa de rajas, queme los pimientos a fuego directo. Pélelos y córtelos en rajas. Filetee la cebolla y saltéela con el aceite, agregue los pimientos y cubra con la crema, deje hervir cinco minutos, ponga a punto de sal y cuele. Reserve por un lado la crema (como la salsa) y por otro lado guarde las rajas para la siguiente elaboración.
Para el puré triture las rajas con la almendra y dele cuerpo con la crema. Ponga a punto de sal.

PRESENTACIÓN

Haga una especie de coma con el puré de rajas en el centro de un plato, sobre de ésta ponga 4 mejillones. A un lado ponga el lomo de robalo, salsee con la crema de rajas y decore con unas verdolagas tiernas aliñadas con vinagreta.
(para 4)

Edgar Núñez

Uno de los chefs más jóvenes y talentosos de México, que por varios años estuvo como subchef del restaurante Brássica, y que ahora nos sorprende con una gastronomía propositiva y lúdica en el restaurante Sud 777, donde aplica técnicas de vanguardia en platillos clásicos del mundo.

Sopa fría de coco con ostiones y camarones a la parrilla

INGREDIENTES

2 sobres de té verde
200 ml de leche de coco
40 g de ralladura de limón
10 g de miel de maíz
300 ml de agua
40 g de hierba limón
40 g de jengibre
20 g de ajo
10 ml de aceite de oliva
4 pzas de ostión a la parrilla
4 pzas de camarón a la parrilla
2 chiles de árbol rojo
• Rabo de cebolla *cambray*

PROCEDIMIENTO

Dore el ajo en el aceite de oliva, agregue el agua, la leche de coco, la ralladura de limón, la hierba limón y el sobre de té verde, sazone y agregue el jengibre. Ponga los ostiones en agua hirviendo y saque de inmediato en cuanto abran, o bien ponga a la parrilla y siga el mismo procedimiento.

PRESENTACIÓN

En medio coco o en un plato sopero, monte los mariscos parrillados. Agregue la sopa y sirva en la mesa. Adorne con cebollín o rabos de cebolla *cambray*.

(para 2)

Descubre la inigualable belleza del mejor secreto guardado por el Pacifico Mexicano; donde el lujo, la exclusividad, la suave arena y los sabores de la auténtica cocina nayarita acompañados de los atardeceres de ensueño se conjugan para crear una experiencia vacacional inigualable.

www.RivieraNayarit.com.mx

RIVIERA NAYARIT
El Tesoro del Pacífico Mexicano

VIVE MÉXICO
www.ofertasvivemexico.com

Pargo marinado al vacío en polvo de dos limones con ensalada ahumada y vinagreta de tlaxtihuilli

INGREDIENTES

240 g de filete de pargo
60 ml aceite de oliva
10 g de polvo de limón amarillo*
10 g de polvo de limón verde*
10 ml de vinagreta de tlaxtihuilli
20 g de lechugas mixtas
1 pza de bolsa de vacío
• Sal y pimienta necesaria
• Aceite ahumado

Para la vinagreta de tlaxtihuilli

4 chiles secos grandes
2 dientes de ajo
50 g de masa de maíz
160 ml de caldo de pescado
18 ml de vinagre
1 ramita de cilantro
• Aceite para cocinar
• Cominos y pimienta entera al gusto

**Polvo de limón amarillo*

Con un rayador fino, saque la cáscara sin llegar a la parte blanca del limón, meta en una deshidratadora hasta obtener la consistencia de polvo. Si no tiene deshidratadora seque en el horno a temperatura muy baja y procese hasta obtener polvo.

**Polvo de limón verde*

Con un rayador fino, saque la cáscara sin llegar a la parte blanca del limón, meta en una deshidratadora hasta obtener la consistencia de polvo.

PROCEDIMIENTO

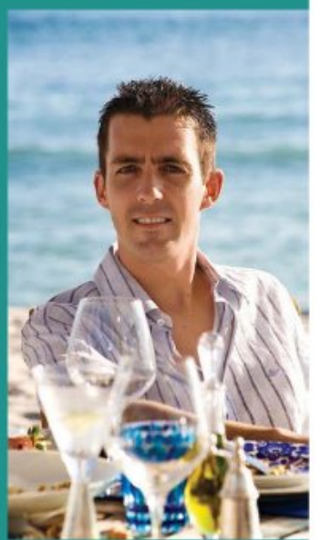
Con el aceite dore el ajo y acitrone el chile, agregue el caldo y ponga a reducir, agregue la masa para espesar, agregue el comino, pimienta y el cilantro, licue, cuele y mezcle con el vinagre.
Meta el pargo en cubos junto con el aceite y los polvos en la bolsa de vacío, empaque al 80%. Mezcle las lechugas con la vinagreta y el aceite de humo.

PRESENTACIÓN

Acomode el pargo en el plato y la ensalada de izquierda a derecha, espolvoree la sal y pimienta sobre el pargo y los ajonjolíes sobre la ensalada.
(para 2)

Sylvain Desbois

En su natal Francia trabajó en prestigiadas cocinas con estrellas Michelin como el Hotel Bristol y Bernard Loiseau. Actualmente reside en Riviera Nayarit donde es chef del restaurante Carolina en el hotel St. Regis Punta Mita, donde explota al máximo los productos de la región, sobre todo los del mar.



Langosta rostizada con especias

Rostizada con especias, muselina de hinojo a la vainilla de Papantla, vinagreta de cilantro

INGREDIENTES

4 colas de langosta (de 450 g)
5 pzas grandes de bulbo de hinojo
1/2 l de leche
1 pza de vaina de vainilla
• Aceite de olivo
• Sal y pimienta

Para la vinagreta de cilantro

1 naranja
2 cdas de miel
1/2 manojo de cilantro
100 ml de aceite de cilantro (realización previa)
• Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para la vinagreta de cilantro, lave el cilantro y deshójelo, enfríe en hielo.
Con la ayuda de una licuadora, ponga todos los ingredientes para la vinagreta, miel, jugo de una naranja y cilantro y empiece a licuar.
Agregue poco a poco el aceite de cilantro que se realiza con semilla de cilantro y aceite de olivo. Sazone y reserve.
Para la muselina de hinojo, recupere de los bulbos de hinojo unas hojas del bulbo para la presentación y cuézalos en leche. Pique los demás y cueza en leche. Licue bien y deje escurrir para obtener un puré muy fino.
Sazone las colas de langosta con sal y pimienta, selle al sartén con aceite de olivo. Termine al final con un trozo de mantequilla. Reserve.

PRESENTACIÓN

Termine la muselina de hinojo agregando una vaina de vainilla abierta. Monte en un plato poniendo la muselina de hinojo dentro de las hojas del tallo del bulbo. Ponga la cola de langosta al lado. Ponga unas gotas de la vinagreta de cilantro y sirva aparte.
(para 4)

Dúo de camarón y callo de hacha

Aspic de consomé de mariscos, papas confitadas en azafrán

INGREDIENTES

1 l de consomé de mariscos (realización previa)
6 hojas de grenetina
16 pzas de camarones
8 pza de callos de hacha
500 g de papas
2 g de azafrán
• Zest de naranja
• Hierbas de decoración, albahaca, hinojo, eneldo, cebollín
• Cebollín picado
• Echalote picado
• Aceite de olivo extra virgen
• Sal y pimienta

PROCEDIMIENTO

Para el aspic de consomé, rehidrate las 6 hojas de grenetina en agua y hielo, derritalas en 1/2 litro de consomé de mariscos realizado previamente, agregue 1 zest de naranja.
Póngalo en una charola con una altura de 1/2 milímetro. Deje cuajar y reserve.
Por otra parte, cueza los mariscos en 1/2 litro de consomé, sal y 1 gr de azafrán. Enfríe y reserve.
Para las papas confitadas, córtelas en cilindros de 2 cm de diámetro y cuézalas en agua, sal y azafrán. Enfríe y reserve.
Para la decoración, pique el cebollín y los echalotes, saque unos brotes de albahaca y eneldo, rebane un poco de bulbo de hinojo.

PRESENTACIÓN

Corte las papas al azafrán en rebanadas delgadas, móntelas en un plato rectangular al centro del plato encima una de otra (abanico). Encima sazone con sal, pimienta, aceite de olivo, echalotes y cebollín picado.
Encima ponga un rectángulo del aspic de consomé para cubrir las papas.
Monte con armonía los callos y los camarones intercalando uno y otro.
Decore con las hierbas y el hinojo.
Sirva bien frío.
(para 4)

José Ramón Castillo

Este carismático chef, asombra a los golosos con sus bombones y chocolates en Que Bo!, concepto que el creó y que se ha expandido en varios lugares de la ciudad de México y Guadalajara. En su programa *Cacao*, que se transmite por *elgourmet.com*, integra su ingrediente favorito, el chocolate, a recetas que nunca sospechamos lo podrían llevar.

Torre de verduras y huachinango

INGREDIENTES

Para la mayonesa de ajos confitados y romero

6 dientes de ajo
200 ml de aceite de oliva
2 yemas
1 cda de mostaza antigua
250 ml de aceite de girasol
• Las hojas de una rama de romero fresco picado
• El jugo de 2 limones
• Sal al gusto

Para la torre

200 g de berenjena
200 g de papa
200 g de portobellos
200 g de jitomate
200 g de calabacita
200 g de queso crema
300 g de huachinango
2 cdas de aceite de oliva
• Sal y pimienta al gusto

PROCEDIMIENTO

Confite el aceite de oliva con el ajo picado. En un *bowl* bata las yemas, el jugo de limón, la mostaza y la sal, agregue a punto de hilo el aceite de girasol sin dejar de batir hasta que monte, vierta el ajo confitado de a poco junto con el aceite de su cocción. Reserve para montar la torre.
Para la torre rebane finamente las verduras y salpimiente. En un corta pastas de metal agregue aceite en los bordes y forre con la calabaza rebanada finamente, ponga suficiente papel aluminio en la base. Haga capas con las diferentes verduras, el pescado y el queso, unte entre capa y capa la mayonesa de ajo confitado al romero. Envuelva con el aluminio y llévelo al asador durante 20 min hasta que se caramelice, antes de servir remueva el aluminio y el corta pastas.

PRESENTACIÓN

Presente caliente con ajo y romero fresco. **(para 4)**

Empapelado de frutas

INGREDIENTES

100 g de fresas
100 g de manzana
100 g de peras
100 g de mango verde
1 rama de canela
4 cda de azúcar
200 g de requesón sin sal
150 ml de licor de nanche (o licor de frutas de su preferencia)
150 g de nieve de piña

PROCEDIMIENTO

Haga un cuenco con papel aluminio y agregue las frutas por separado picadas en cubos grandes, junto con los demás ingredientes distribuidos en partes iguales reservando el queso y la nieve de piña. Cierre con un doblez y de cocción en asador por 10 minutos. Licue las frutas por separado.

PRESENTACIÓN

Sirva en copas con una base de requesón, luego el puré de frutas y finalmente un poco de helado de piña. **(para 4)**

Agradecimientos

- **Hotel St. Regis Punta Mita**
  www.stregis.com
- **Oficina de Visitantes y Convenciones de Nayarit**
  www.rivieranayarit.com
- **Arvizu Relaciones Públicas**
  www.arvizu.com.mx
- **Docker's México.**
- **Náutica**
- **Brantano**
- **Jose Luis De Haro**

ST REGIS
PUNTA MITA

UNA NOCHE MAS EN EL PARAISO

Ubicado en una de las playas pivadas más seductoras del mundo, The St. Regis Punta Mita Resort sobrepasa expectativas con su servicio personalizado y elegantes habitaciones.
Descubra esta limitada oferta en donde reservando una noche le obsequiamos la segunda. Incluye desayuno diario y el servicio clásico de Mayordomo St. Regis.

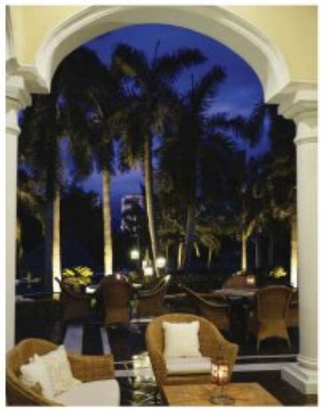
Aplica restricciones, vigencia al 15 de noviembre 2009. Codigo 2X1

LOTE H4 INTERIOR CONDOMINIO MAESTRO RAMAL CARR. FEDERAL 200 KM 19.5 PUNTA MITA NAYARIT

WWW.STREGIS.COM/PUNTAMITA

TODAY: ASPEN ATLANTA BALI BEIJING BORA BORA DEER CREST HAWAII HOUSTON LONDON MALLORCA MEXICO CITY MONARCH BEACH NEW YORK PUNTA MITA ROME SAN FRANCISCO SHANGHAI SINGAPOR WASHINGTON, D.C.

STREGIS.COM



El **lujo** también está **incluido**

Ya quedaron atrás aquellos conceptos "todo incluido" que ofrecen opciones ultraeconómicas en alimentos y bebidas. Ahora, los nuevos *all inclusive* de lujo llegaron para sorprender a los más exigentes.

por Fabiola de la Fuente

Puerto Vallarta y Nuevo Vallarta se han consolidado en los últimos años como dos grandes destinos en donde se reúnen grandes opciones de lujo y gran turismo como Casa Velas y Grand Velas, dos conceptos diferentes uno del otro, en los cuales coinciden esmerada atención, estupenda gastronomía y paisajes que quitan el aliento.

Un pequeño hotel con lujo en grandes cantidades

El primero de ellos, Casa Velas, es un hotel *boutique* de 80 habitaciones localizado en el corazón de la Marina de Vallarta. Este concepto, sólo para adultos, es ideal para los amantes del golf ya que sus instalaciones se encuentran rodeadas por el campo Marina Vallarta diseñado por Joe Finger, y muy cerca también está Vista Vallarta, con 18 hoyos de Jack Nicklaus y otros 18 de Tom Weiskopf.

Uno de los elementos más especiales de este paradisiaco lugar lo brindan, además de sus cómodas *suites* y sus bellos alrededores, el equipo que conforma todo el personal del hotel. Su calidez, profesionalismo y disposición de verdad impactan a quienes aquí se hospedan.

En cuanto a gastronomía se refiere, sus restaurantes a la carta, Don Emiliano y el Club de Playa ofrecen grandes platillos de alta cocina mexicana dentro de un elegante y amplio espacio o bien deli y *sushi* junto a la playa en el caso del club. Un gran acierto para quienes desean cuidar la salud o la línea son los deliciosos platillos de *spa cuisine* que hay en la carta de Don Emiliano, y para quienes desean dar rienda suelta a su paladar, hay deliciosas opciones como cordero, *prime rib* o langosta. Y algo imposible de pasar por alto... servicio a la *suite* las 24 horas.

El *spa* del lugar es sorprendente, ya que no sólo está reconocido como uno de los Leading Spas of the World, sino que además ofrece un amplio menú de tratamientos holísticos y cuenta con un personal que persigue permanentemente el objetivo de complacer en todo sentido al huésped.

Sofisticación a lo Grand

Grand Velas está ubicado en Nuevo Vallarta, justo donde empieza Riviera Nayarit. Sus playas están bañadas por las aguas zafiro de Bahía de Banderas, y cuenta con los cinco diamantes de la AAA, por lo que no sólo el paisaje está asegurado, sino la calidad y la excelencia en el servicio y las instalaciones.

En cuanto a las habitaciones, el hotel cuenta con 267 *suites* de lujo de gran tamaño, ya que la más pequeña tiene 100 m^2. Cada una está impecablemente decorada con un estilo mexicano contemporáneo, con detalles que denotan un gusto exquisito en cada rincón.

La oferta gastronómica aquí también es a lo grande, ya que Grand Velas cuenta con cinco diferentes centros de consumo, todos con servicio a la carta y bebidas *premium* incluidos, por supuesto, dentro del sistema *all inclusive* de lujo.

Azul es la opción más casual dentro de los restaurantes en forma, ya que se encuentra frente a la playa y maneja tanto servicio de *buffet* para desayuno, comida y cena, como platillos a la carta. El Selva del Mar es súper relajado, ya que aquí la oferta gastronómica es más bien de desayunos continentales, *snacks* y coctelería.

En cuanto a alta cocina hay tres opciones para cena con reservación previa: Frida, de alta cocina mexicana, Piaff de cocina francesa *gourmet* y Lucca, de cocina italiana mediterránea. O bien, se puede vivir la experiencia de la *President's dinner*, llamada así en honor al propietario de la cadena, quien es aficionado a cenar en la playa, justo como lo hacen los huéspedes, sintiéndose presidente de los hoteles por un día.

El *spa* del lugar está considerado como uno de los mejores de Latinoamérica, ya que desde la entrada el huésped supera totalmente sus expectativas. Las terapias combinan conocimientos milenarios con las últimas técnicas de relajación y salud.

Sea cual sea la que se elija, cualquiera de estas dos opciones de hoteles con servicio todo incluido de lujo, seguramente deleitarán por completo sus sentidos, antojos y caprichos.

los 4 elementos

Agua, aire, fuego, tierra. "Sin ellos, no existiría la cocina", asegura la chef María Lancio, del restaurante Mott, que aceptó con entusiasmo el juego de preparar platos que ilustren estas cuatro energías. Las fuerzas de la Naturaleza, a la mesa.

Fotos de Gustavo Herrero para Torres Fotografía
Producción de Liliana Cameroni

rodaballo en *roll*, hierbas y mantequilla con vegetales vaporizados en agua de canela

rodaballo en *roll*, hierbas y mantequilla con vegetales vaporizados en agua de canela

INGREDIENTES

4 filetes de rodaballo
80 g de mantequilla
25 g de hierbas frescas picadas
200 g de calabacitas
200 g de calabacitas amarillas
200 g de calabacitas redondas
200 g de pimientos rojos
200 g de zanahorias
• Ramas de canela c/n
• 4 Palitos de brocheta
• Perejil picado c/n
• Sal y pimienta, a gusto

PROCEDIMIENTO

Salpimiente los filetes de rodaballo, haga un *roll* con cada uno, sostenga con los palos de *brocheta*. Colóquelos en placa para horno previamente enmantequillada. Sobre los *rolls*, coloque una nuez de mantequilla y las hierbas frescas picadas, y hornee a 180° C durante 20 minutos.
Por otro lado, coloque las verduras –cortadas en rodajas– en los distintos estantes de una vaporera de bambú, teniendo en cuenta que las verduras que necesitan más cocción deben estar abajo. Coloque la vaporera en una olla con agua, sal y las ramas de canela. Cocine durante 10 minutos o hasta que las verduras estén a punto.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

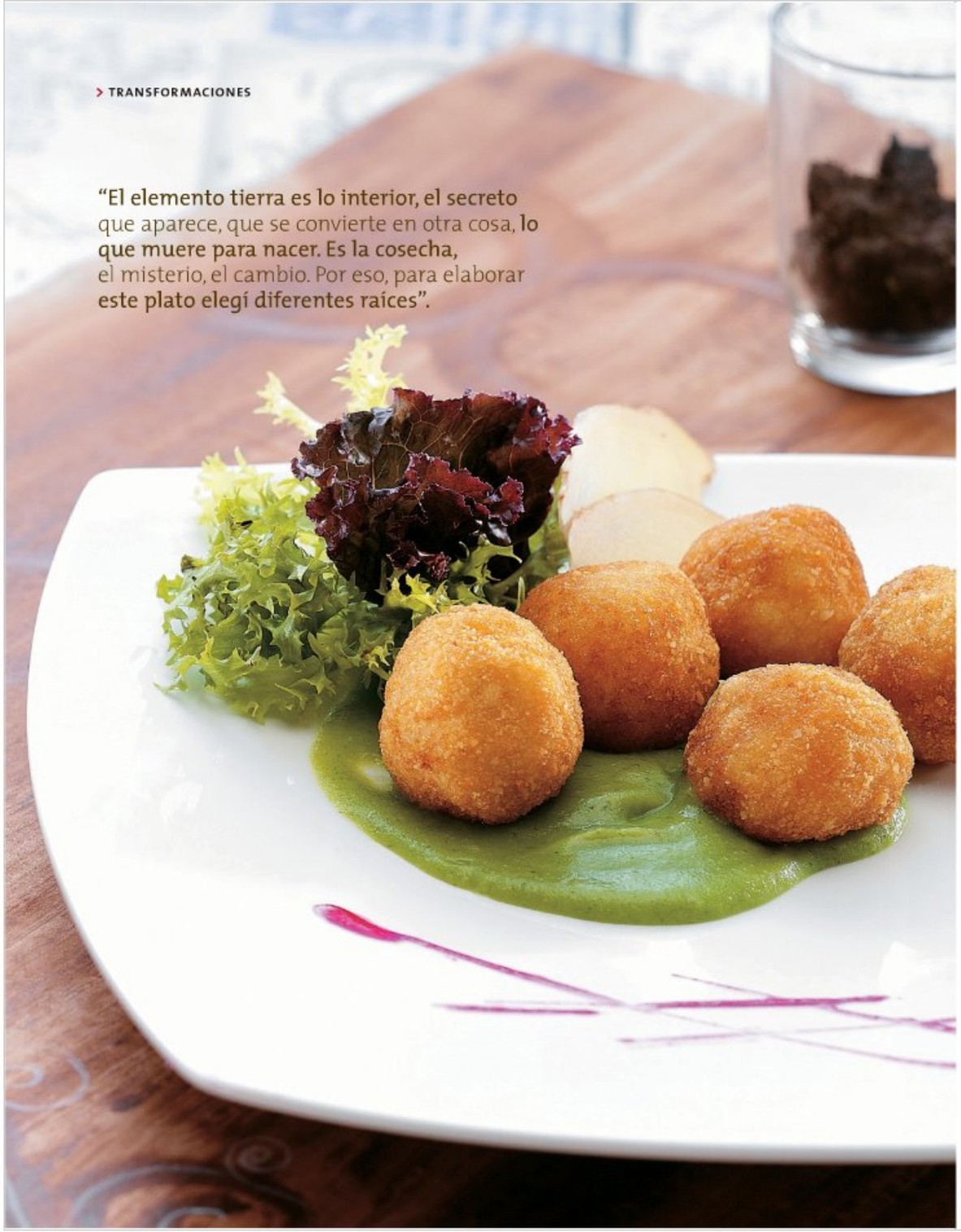
Disponga en el plato el *roll* de rodaballo, y arme la guarnición de vegetales al vapor intercalando las distintas texturas y colores. Decore con una rama de canela y espolvoree con perejil picado.
(Para 4)

agua

"El agua lava, refresca, hace crecer. En muchas culturas, representa los sentimientos, lo femenino, la libertad. Armé este plato liviano y colorido pensando en estas premisas".

Viaja por los sabores de México
Los mejores chefs todos los días a las 11 de la mañana
Vive México en
Radio 1000am Mil
radiomil.com.mx
NRM COMUNICACIONES
Comunicación con ¡emoción!

bife de chorizo
con *croûte* de morcilla
y papa a la plancha



"El elemento tierra es lo interior, el secreto que aparece, que se convierte en otra cosa, **lo que muere para nacer. Es la cosecha,** el misterio, el cambio. Por eso, para elaborar **este plato elegí diferentes raíces**".

Tierra

yuca en croquetines de queso de cabra sobre espejo de papa y arúgula con hilo de *coulis* de betabel

INGREDIENTES

1 k de yuca (si no encuentra puede usar camote)
200 g de queso de cabra
2 huevos
300 g de rebozador
• Aceite para freir
300 g de papa hervida
100 g de arúgula
• *Coulis* de betabel* c/n
• Verdes c/n
• Sal y pimienta, al gusto

*Para el *coulis* de betabel: coloque en una olla betabeles hervidos y pelados. Cúbralos con azúcar y deje reposar por una hora. Luego, cocine a fuego lento durante 40 minutos, retire y licue hasta obtener una textura lisa.

PROCEDIMIENTO

Pele las yucas y hiérvalas hasta que estén tiernas; déjelas enfriar y luego rállelas. Salpimiente. Reserve el agua de cocción de la yuca.
Corte el queso de cabra en cubos pequeños. Arme las croquetas con la yuca rallada y coloque en el centro cubos de queso de cabra; pase por huevo y rebozador. Fría en abundante aceite. Por otro lado, licue las papas con la arúgula y un poco del agua de cocción de las yucas. Salpimiente. Debe quedar una crema de espesa consistencia.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la crema en el plato formando un espejo, monte los croquetines, agregue hojas verdes a modo de decoración y pinte el plato con hilos de *coulis* de betabel.
(Para 4)

Fuego

"El fuego es el gran poderoso. Significa el **comienzo, la iluminación,** el esclarecimiento, **la fuerza, la sabiduría,** la pasión, lo masculino, **lo transformador.** La acción del calor en **este plato es central**".

bife de chorizo con *croûte* de morcilla y papa a la plancha

INGREDIENTES

1 k de papas
4 bifes de chorizo de 280 gramos c/u
1 pimiento rojo
200 g de morcilla
• Hierbas para decorar
• Aceite de oliva c/n
• Aceites de colores para pintar el plato*
• Sal y pimienta, a gusto

* Para los aceites de colores, cocine, por ejemplo, pimientos rojos en el horno hasta que estén bien asados; luego, colóquelos en una bolsa transparente para que el vapor que van despidiendo haga despegar la cáscara. Deje enfriar, retire todos los restos de piel, luego licue con aceite de oliva y sal hasta que tome una textura cremosa. También puede utilizar betabel o cualquier otra verdura, como calabaza. En estos casos, las verduras se hierven, pero luego se procesan con el aceite, del mismo modo que con el pimiento.

PROCEDIMIENTO

Lave y hierva las papas con la cáscara en abundante agua con sal. Retire y reserve. En una plancha caliente, selle de ambos lados los bifes, salpimiente y coloque en fuente de horno. Reserve. En una sartén caliente, coloque aceite de oliva y dore el pimiento rojo finamente picado; agregue la morcilla y una la preparación espolvoreando pimienta. Coloque la morcilla sobre los bifes y cocine en el horno a fuego fuerte hasta que la morcilla se dore. Por otro lado, dore las papas de ambos lados en una plancha caliente con aceite de oliva.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Coloque la papa a la plancha en el centro del plato, sobre ésta, el bife con la *croûte* de morcilla, y decore con hierbas frescas y aceites de colores.
(Para 4)

aire

"El aire es para mí lo que aparece y se **convierte en perfume**, en palabra. En luz, en **color, en pensamiento.** Este postre contiene **frutas y hierbas que** necesitan del aire **y el sol para madurar.** Es delicioso".

copa de mango con tomillo tostado y pétalos de rosas

INGREDIENTES

3 mangos maduros
25 g de tomillo fresco
• Pétalos de rosas comestibles de distintos colores
• Hojas de menta c/n

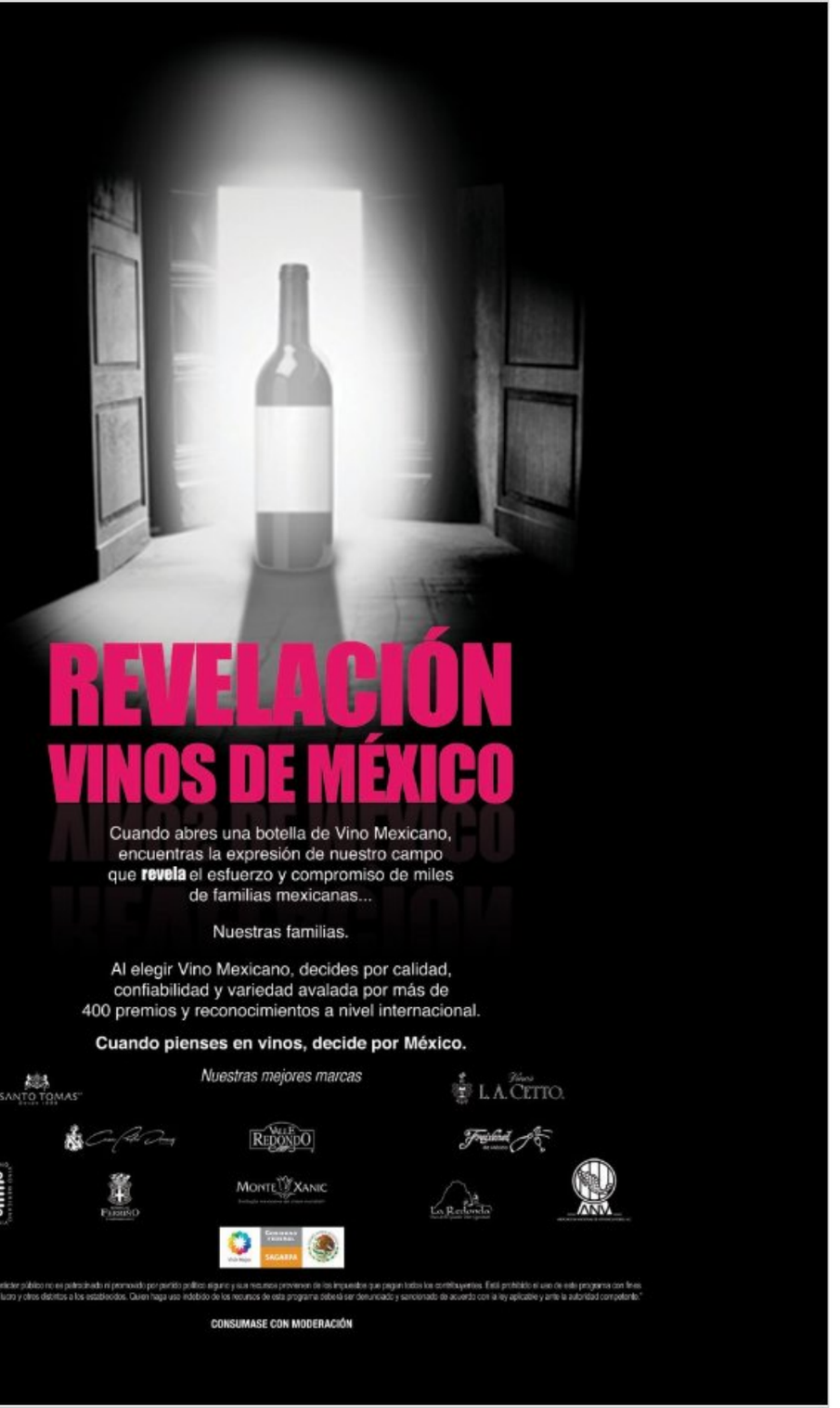
PROCEDIMIENTO

Pele los mangos, quite las semillas y licue con la mitad de los pétalos de rosas y el tomillo secado previamente en horno a fuego bajo, sobre placa siliconada, durante 35 minutos. Coloque la preparación en copa de Martini, aireándola mientras la vierte.

ARMADO Y PRESENTACIÓN

Presente la copa sobre un plato de postre, espolvoree con tomillo fresco, decore con los pétalos restantes y hojas de menta.

(Para 4)


REVELACIÓN
VINOS DE MÉXICO
Cuando abres una botella de Vino Mexicano, encuentras la expresión de nuestro campo que revela el esfuerzo y compromiso de miles de familias mexicanas...
Nuestras familias.
Al elegir Vino Mexicano, decides por calidad, confiabilidad y variedad avalada por más de 400 premios y reconocimientos a nivel internacional.
Cuando pienses en vinos, decide por México.
Nuestras mejores marcas
SANTO TOMÁS
L.A. CETTO
MOLE REDONDO
Freixenet
MONTE XANIC
Los Reforzos
SAGARPA
"Este programa es de carácter público no es patrocinado ni promovido por partido político alguno y sus recursos provienen de los impuestos que pagan todos los contribuyentes. Está prohibido el uso de este programa con fines políticos, electorales, de lucro y otros distintos a los establecidos. Quien haga uso indebido de los recursos de este programa deberá ser denunciado y sancionado de acuerdo con la ley aplicable y ante la autoridad competente."
CONSUMASE CON MODERACIÓN

Vino de verano

Por Jesús Diez

Maravilloso es saber que el verano llegó, buen clima, días más largos con tardes sosegadas después de que el calor disminuyó, niños jugando por la calle, dan una sensación de frescura que hace que se nos antojen vinos ligeros y atrevidos de uvas nuevas.

Una de las características que tienen todos los vinos es la acidez, este elemento es el que hace que el equilibrio de los demás componentes del vino siempre estén unidos, dando sensación de redondez o armonía cuando lo degustamos. Además es un perfecto conservador de las bebida, y por ello los vinos con buena acidez seguramente tendrán una vida más larga y saludable.

Pero, ¿qué hace esa acidez en los vinos blancos y rosados que provoca que se nos antojen aún más en el verano? Lo primero es que la acidez da sensación de frescura en la boca, a mayor acidez mayor frescura, siempre y cuando esté bien balanceada. Otro punto importante es que despliega nuestros sentidos para que el cuerpo segregue saliva y es un activador de los jugos gástricos, por ello son los mejores aperitivos. Dentro de estos aperitivos están los vinos espumosos de diversas regiones del mundo, que al tener gas carbónico natural hacen que la sensación de frescura se acreciente, potencializando la sensación de la acidez. Asimismo, la sensación de efervescencia tiene un efecto "limpiador" del paladar, ya que ayuda a que nuestro gusto no se sature con la comida por efecto del exceso de especias, salsas condimentadas, grasa e inclusive con una buena cantidad de dulce.

Dentro de los vinos de verano encontramos blancos, espumosos, rosados y tintos jóvenes, todos ellos con características de buena acidez, ligereza en boca, muy aromáticos y poca o nula barrica.

Pero cuando hay que escoger un vino, ¿cómo saber qué hacer en el restaurante? Lo primero es dirigirse a las uvas, ellas nos dan una buena idea del vino que probaremos. Por ejemplo, la Chenin Blanc, Sauvignon Blanc, Albariño, Torrontés, Riesling, Semillon y Viognier son uvas blancas que por ende elaboran vinos blancos, ya que al no tener color el hollejo (piel) no aportan coloración. Todas ellas tienen buena acidez y son ideales para elaborar blancos de buena calidad.

En segundo término podemos irnos por la zona. Hoy en día se especifican como elaboradoras de grandes vinos blancos regiones como Champagne, Loire y Alsacia en Francia, Mosela en Alemania, Malborough en Australia, Rias bajas en España, Veneto en Italia, Querétaro en México, Casa Blanca en Chile e inclusive Auckland en Nueva Zelanda .

Por otro lado, tenemos los versátiles vinos rosados que combinan prácticamente con cualquier plato, por ello son los más socorridos en épocas y zonas de buena insolación. Para estos vinos las uvas que se usan son las tintas, solamente que para elaborarlos se mantienen los hollejos en contacto con el mosto o vino por poco tiempo hasta que éste tome la coloración requerida, para posteriormente retirarlo y dejar que la fermentación continúe. Con esto se obtienen vinos con algo de tanino, cierto color y de buena o alta acidez, perfectos para maridar con carne si son secos y con comida agridulce como la china o tailandesa si son abocados (ligeramente dulces). Estos vinos se pueden elaborar con cualquier variedad tinta, pero las más utilizadas son Grenache, Merlot, Gamay y Zinfandel, y las regiones más enfocadas a este tipo de vinos son peculiarmente Navarra, Beaujolais y la zona del Mediterráneo, que es donde más se consumen este tipo de vinos.

Después de este buen recorrido por la uvas y regiones de vinos frescos y alegres, les diré que no tengan miedo de pedir algún rosado en zona de playa o un blanco para maridar con mariscos, así que... ¡a beber vinos frescos de verano!

Banfi Principessa Gavia Gavi

Desarrollo perfecto de la uva cortese en Piemonte. De tono amarillo ligero con similitud a la paja, aromas de manzana, pera y flores blancas. En boca se confirman notas de manzana verde y frutas cítricas, además de una buena densidad y acidez. Perfecto para el verano.

Región: Piemonte Italia
Bodega: Castello Banfi
Precio: 350 pesos
Uva: Cortese

E. Guigal Crozes Hermitage Blanc

El rodano, sede de la conocida uva Syrah, nos deja penetrar a sus blancos; de expresión limpia en nariz, con aroma de frutas cítricas y flores blancas con notas minerales, de color amarillo paja de buena corpulencia y limpidez. En boca de paso franco a flores, buen balance y corpulencia, de expresión ácida bien integrada.

Región: Croze Hermitage, Rodano, Francia
Bodega: E. Guigal
Precio: 355 pesos
Uva: Marsanne y Rousanne

Sauvignon Blanc Villa María

Espectacular desarrollo de la uva Sauvignon Blanc en la zona austral, de reflejos paja tenues, muy elegante, casi sin color. Explosión aromática de frutos tropicales, guayaba, membrillo, maracuyá, flores blancas y mango. En boca es denso, de muy buena acidez y paso largo en boca con retrogusto a fruta tropical. Antojable con un *carpaccio* de salmón.

Región: Malborough, Nueva Zelanda
Bodega: Villa María
Precio: 370 pesos
Uva: Sauvignon Blanc

Thomas Hyland Chardonnay Penfolds

La uva reina se despliega de manera espectacular en este vino australiano. Los notas de color van al paja subido con tonos amarillentos. En nariz la lima y el limón son notorios e integrados a otros cítricos, sin olvidar la vainilla de madera y los lácteos presentes. En boca es untuoso, de buen cuerpo, acidez intensa bién integrada y recuerdos de frutos secos como almendras tostadas.

Región: Australia
Bodega: Penfolds
Precio: 370 pesos
Uva: Chardonnay

Louis Guntrum Riesling Spatlese

Alemania es de lo mejor en vinos blancos con su expresiva Riesling. En este vino notamos a la vista destellos amarillos con tendencia al canario. En nariz revela frutos tropicales como mango, lichi y sus características notas minerales parecidas a la vaselina. En boca se presenta bien integrado con un dejo azucarado que lo redondea y repitiendo la gama aromática de nariz pero ahora en fase retronasal, muy bueno con salseos de tamarindo sobre un pescado a la plancha.

Región: Rheinhessen
Bodega: Louis Guntrum
Precio: 380 pesos
Uva: Riesling

Lustau Puerto Fino

Los vinos de Jerez siempre se han caracterizado por su buena sinergia con los alimentos, tal es el caso de este fino. De color paja subido muy brillante, en nariz, las notas de almendras y avellanas es peculiar, dejos de fermentación y levadura bien integrados dejan paso a un gusto en boca seco y con restos intensos de almendras tostadas. Perfecto con jamón serrano antes de comer o un plato de queso con anchoas y aceite.

Región: Jerez, España
Bodega: Lustau
Precio: 170 pesos
Uva: Palomino fino

Tokaji Furmint Lake Harvest

Dentro de la selección siempre cabe algún vino de postre y qué mejor que sea de uva Furmint, típica de Hungría. De color amarillo oro intenso, brillante y de buena densidad. En nariz destaca la guayaba y la fruta de la pasión, duraznos y miel. En boca es untuoso de buena acidez, paso largo y con recuerdos de mucha fruta y miel. Perfecto con un postre a base de frutas.

Región: Tokaji
Bodega: Oremus
Precio: 455 pesos
Uva: Furmint

Pillitteri Icewine

Otra de las dulces representantes del mundo moderno es la uva Vidal, típica de Canadá. De color amarillo oro subido muy brillante, Con notas en nariz repletas de durazno y melocotón, miel y caramelo. En boca presenta buena acidez, un final largo, untuoso, meloso con dejos a mandarina. Perfecto para un *pay* de limón.

Región: Niagara, Canadá
Bodega: Pillitteri
Precio: 790 pesos
Uva: Vidal

cursos de vino y espirituosos
jesús díez
55 36 74 92 . www.vinicultura.com.mx
info@vinicultura.com.mx
vini cultura
vinicultura®
espacio del vino

Beringer White Zinfandel

Los rosados son menos bebidos en el mundo, pero cuando encontramos uno interesante en verdad que lo apreciamos. De color asalmonado, con destellos brillantes. En nariz es amplio con aromas a fresa y frambuesa; de buen cuerpo y afrutado en boca, buena acidez y reflejos de las frutas rojas de nariz. Armoniza estupendamente con camarones a la plancha con gotas de limón.

Región: Napa Valley, EUA
Bodega: Beringer
Precio: 130 pesos
Uva: Zinfandel

Muga Rosado

Rioja, cercana a Navarra, que es la zona más interesante de vinos rosados, envía este vino de color toronja pálida. En nariz domina la fruta cítrica y flores de cítricos, con recuerdos de fresa y cereza. En boca es amplio y redondo, de buena acidez, largo y con dejo de frambuesas. Perfecto para un salmón a la plancha.

Región: Rioja, España
Bodega: Muga
Precio: 170 pesos
Uva: Tempranillo , Garnacha y Viura

E. Guigal Cotes Du Rhone Rose

De Francia nos llega este estupendo rosado elaborado con vides con una edad promedio de 25 años. De color salmón brillante, notas de frambuesa y cereza en nariz, buen balance en boca, buena permanencia y acidez. Estupendo con pescados blancos a la parrilla.

Región: Croze Hermitage, Rodano, Francia
Bodega: E. Guigal
Precio: 250 pesos
Uva: Mourvedre, Grenache y Cinsault

Oporto Taylor Blanco

Llegamos a la región de moda en Europa, que nos presenta un oporto blanco poco conocido pero de excelente calidad. Intenso color amarillo con destellos dorados, intensos aromas de frutas secas y madera, rodeando a la mantequilla y miel. En boca es seco denso, de buen alcohol y recuerdo de frutos secos en boca. Perfecto como aperitivo con agua quina o solo.

Región: Oporto Portugal
Bodega: Taylor
Precio: 300 pesos
Uva: Varias

Cocina Tradicional: Patrimonio Cultural de los Pueblos

Congreso Iberoamericano, México 2009

HACIA EL BICENTENARIO DE NUESTRAS INDEPENDENCIAS

del 24 al 30 de agosto en la Ciudad México

Talleres de Cocina Tradicional: Los cocineros tradicionales que vienen invitados de siete países, impartirán talleres de cocina tradicional, ofreciendo clases demostrativas y degustación de los platos preparados, a los asistentes.

Mesas Testimoniales: Mesas en las que los cocineros tradicionales ofrecerán su testimonio de vida en torno a la cocina tradicional de sus países.

Foros: Mesas de discusión donde expertos de diversos países en torno a la cocina tradicional y patrimonio cultural; analizarán el problema de cocina tradicional y soberanía alimentaria.

Cata de Aceite de Oliva: A cargo de la experta Alicia Ríos, se llevará a cabo esta cata en el restaurante D.O.

Talleres de Arte Comestible: Extraordinaria actividad de creación, conducida por la experta invitada de España, para generar una serie de actividades nunca antes presentadas en México.

Mercadillo: Exposición y venta de productos tradicionales, publicaciones y artesanías, de la gastronomía tradicional.

INFORMES: TEL. 55.74.93.82 y 52.64.24.84
www.esgamex.com
www.congresodecocinatradicional.org

Mantequilla Gloria

Besos de dama

Una de las especialidades de Cremería Americana para la hora golosa. Una sencilla receta que hace la diferencia para el final de cualquier comida, qué mejor que besos de dama.

recetas de la chef Beatriz Sánchez

Besos de dama

INGREDIENTES

150 g de harina
100 g de almendras troceadas
50 g de cardamomo en polvo
150 g de azúcar
125 g de mantequilla Gloria sal
1 cdita de vainilla
2 cditas de agua
200 g de ganache
100 g de azúcar glass

PROCEDIMIENTO

Precaliente el horno a 150°C.
Mezcle la harina, las almendras, el cardamomo y el azúcar. Agregue la mantequilla cortada en trozos a la mezcla anterior, trabájela hasta que se incorpore todo perfectamente. Agregue la vainilla y el agua, hasta formar una masa uniforme. Amase de 2 a 3 minutos. Forme bolitas del tamaño de una nuez y colóquelas separadas en una charola con papel encerado. Aplánelas un poco con ayuda de una cuchara. Hornee aproximadamente de 20 a 25 minutos o hasta que doren. Sáquelas y déjelas enfriar. Caliente un poco el ganache en el horno de microondas, coloque un poco de éste sobre una galleta, cúbrala con otra (tipo sándwich) y deje enfriar.

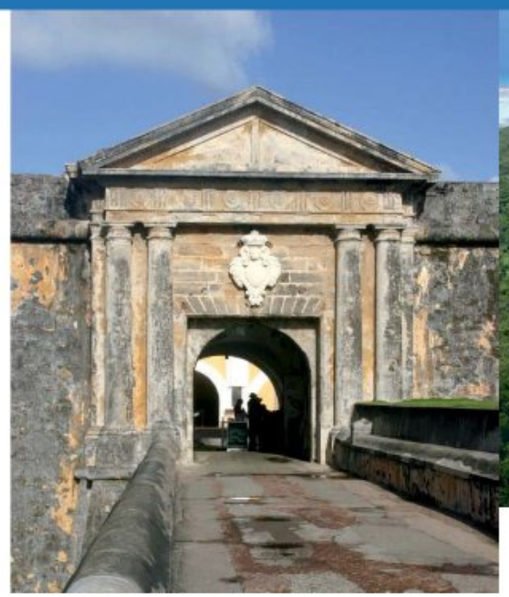
PRESENTACIÓN

Decore con azúcar glass.
(para 20)

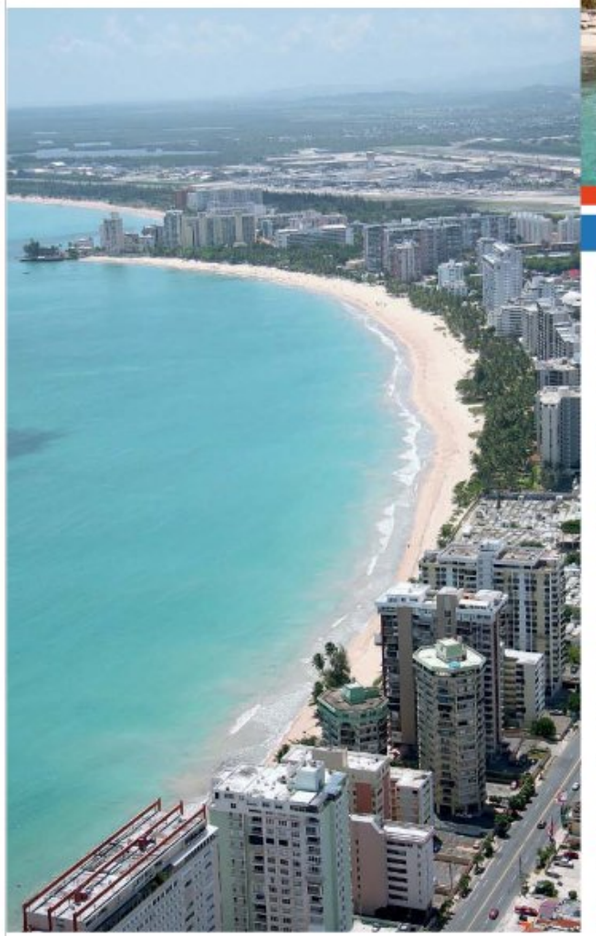
Puerto Rico
isla de ensueño

La popularidad de sus playas esconde una culinaria riquísima.

Por Valeria Mollo *(Enviada Especial)*
Fotos: Compañía de Turismo de Puerto Rico



Destino soñado, Puerto Rico conjuga naturaleza, playas blancas de aguas turquesa y una cocina multicultural.



Si le preguntáramos a un grupo de personas cuál sería su viaje ideal, seguramente un porcentaje muy alto contestaría: playas de aguas cristalinas y arenas blancas, buena comida y excelentes bebidas. Si usted se encuentra dentro de este grupo, debo recomendarle Puerto Rico como destino soñado. Todo invita al placer.

SUS PLAYAS

En Puerto Rico nunca hace frío, por lo que cualquier momento del año es el indicado para visitar este país. La temperatura promedio es de 23 grados en invierno y de 29 en verano, por lo que el clima invita siempre a disfrutar de sus playas.

Playas hay para todos los gustos. Aguas puras sobre dunas blancas en Isabela o las arenas negras cerca de Punta Santiago.

En Cabo Rojo, en el extremo sudoeste de Puerto Rico, nos encontramos con una de las playas que tiene el mote de ser una de las más espectaculares del mundo. Imponentes acantilados con tintes rosados en sus rocas pueden apreciarse desde el faro que asoma a sus costas.

En la isla Culebra, justo en el extremo de la costa noreste de la isla, está la playa Flamenco. Tiene más de un kilómetro y medio de longitud y la arena es como azúcar pulverizada que descansa sobre el mar más cristalino que podamos imaginar.

En la isla Vieques está la playa Bahía del Sol (Sun Bay). Si quisieran sacar una foto que pueda ser apreciada como una postal, éste es el lugar. Un baño es sus aguas verde esmeralda y una siesta a la sombra de sus palmeras isleñas merecen un aplauso de pie.

Para llegar a Vieques, hay que subirse a un avión, partiendo del Aeropuerto José Aponte de la Torre, en Roosvelt Road. Lo curioso es que los pasajeros son dispuestos en los asientos según su peso corporal. ¡Ojo con sobrepasarse en las comidas!

Muy cerca se encuentra la Bahía Mosquito. Es un lugar increíble para visitar de noche. El agua se enciende como si las estrellas se hubiesen caído del cielo. El fenómeno se llama bioluminiscencia, y es causada por la presencia en sus aguas de una gran cantidad de dinoflagelados (organismos unicelulares que forman parte del plancton, seres microscópicos que viven suspendidos entre la superficie y el fondo del mar, y están a merced de las corrientes y las mareas). La bioluminiscencia es un fenómeno encontrado en algunas bahías de las zonas tropicales. De día, es ideal contratar un "trip" para hacer snorkel. De noche, subidos a un kayac, se accede a las partes más profundas, y moviendo el agua se pueden ver "las luces". De noche no se permite nadar, pero vale la pena la experiencia. Un lugar impresionante para hacer surf es la playa Rincón, famosa por sus olas perfectas.

UNA EXTRAVAGANCIA CULINARIA

Puerto Rico promueve su cultura gastronómica y durante todo el año se encuentra celebrando, por segunda vez consecutiva, la feria Saborea Puerto. Ahí, los mejores chefs del país comparten experiencias gastronómicas con renombrados cocineros del resto del mundo. Reconocidos chefs locales e invitados internacionales han ofrecido clases mixtas (un cocinero de la isla y un invitado) abiertas al público, el cual puede disfrutar de excelentes platos con mixturas interesantísimas.

EL DEPORTE Y EL AGUA

En aguas transparentes y clima templado, ¿qué mejor que hacer deportes acuáticos? No sólo entretienen y relajan, sino que está comprobado que la actividad física despierta neurotransmisores que generan endorfinas, y éstas, a su vez, generan el estado de alegría.

Concordemos que es la emoción que todos esperamos de unas vacaciones. Así que, recomendación especial: practicar su deporte acuático preferido o aventurarse en nuevas experiencias marinas.

Las distintas playas ofrecen windsurf, navegación, snorkel, buceo, kayac en los ríos, como el Tanamá o en el mar Caribe, barrenar por los arroyos, pesca en ríos o mar.

Cualquiera sea su actividad acuática favorita, nada mejor que nadar en aguas puertorriqueñas.

Una opción divertida es el Parque Acúatico del Hotel El Conquistador, situado en Fajardo, y la vista panorámica desde sus terrazas es incomparable. Tiene una isla para sus huéspedes llamada Palomino.

Opción importante para los que van con sus hijos son los infinitos juegos, toboganes y piscinas enormes de su Parque Acuático. Son ideales para las familias que buscan diversión.

En Fajardo es interesante probar el pescado relleno entero frito en el restaurante Pasión por el Fogón, de la chef Myrta Pérez, que antes de dedicarse a cocinar, era monja. La comida es superabundante y sabrosa. "Fogón era la manera rudimentaria de las abuelas de cocinar con leña. Eso es amor por la cocina", asegura Myrta.

CONDADO

Merece una mención aparte este lugar, el más chic de la isla. Sus paisajes son hoteles 5 estrellas — por la noche se puede bailar buena música en sus *lobbies*—, restaurantes de alta categoría y la sensación de no saber dónde estamos al caminar entre locales de Cartier, Louis Vuitton, Gucci o Ferragamo.

Uno de los restaurantes para destacar es el Lemon grass Pan-Asian Latino & Suhi Garden, de la mano del chef Mario Pagan. Ubicado en el hotel Caribe Hilton, se especializa en cocina fusión asiática. Un placer comer rodeado de un jardín oriental bajo el canto de los coquis, ranas pequeñas típicas de Puerto Rico que emiten un cántico particular.

No pueden irse de este lugar sin probar las originales propuestas de sushi y es superrecomendable la experiencia con *foie gras*.

Otro restaurante muy interesante es Augusto´s, con alta cocina para destacar. El propietario actual es el chef Ariel Rodríguez, discípulo del reconocido chef Augusto Schreiner, creador y primer propietario del restaurante. Ariel compró el restaurante a su maestro, que sólo confió en él para dejar su legado. De cocina francesa y ambiente sofisticado, es la opción ideal para una cena con clase.

SPANGLISH

Los primeros habitantes españoles llegaron a sus costas en 1493. Durante su control construyeron ciudades y pueblos, fuertes e iglesias, faros y rutas. También trajeron esclavos africanos para que trabajaran en las siembras, y éstos hicieron grandes contribuciones a la cultura enriqueciendo el lenguaje, la música, la cocina. Puerto Rico ha servido como albergue a razas indígenas, españolas, africanas y anglosajonas. Desde 1898 la isla pertenece a Estados Unidos por lo que sus habitantes tienen mucho en común con los norteamericanos, aun cuando conservan una fuerte herencia hispana. Es así que se habla tanto inglés como español.

Tips

- Puerto Rico es la tierra del ron. No puede dejar la isla sin haber probado algún trago con el espíritu de la caña de azúcar.
- **De shopping:** el Centro Comercial de Plaza Las Américas o el mall de Outlets tienen grandes marcas a precios más que interesantes.

Hospedarse en el Conrad Condado Plaza es un privilegio invaluable. Con decoración moderna, sus habitaciones tienen vista al mar. Al llegar la noche, si de bailar se trata, en el mismo hotel se ofrecen divertidos *dancings* musicalizados por dj locales. La atención cuidada en todas sus actividades hace que hospedarse en este hotel sea un paso indispensable si viajamos a Puerto Rico.

El Hotel La Concha tiene un restaurante llamado Perla, a cargo del chef Dayn Smith, con una vista al océano impactante. Por otro lado, el vestíbulo del hotel es interesante para bailar y divertirse antes de irse a descansar.

Imperdible es el restaurante Budatai, donde el chef Roberto Tabiña —mexicano radicado en Puerto Rico— sorprende no sólo con su calidez, sino con platos exquisitos de la cocina oriental.

Frente al parque de la Gran Ventana al Mar, se puede disfrutar de una vista impresionante. Mirar desde ahí el atardecer es una experiencia sublime.

El Viejo San Juan

En contraposición con la arquitectura moderna y ostentosa de Condado, está el Viejo San Juan.

Es un lugar cargado de historia y tiene un paisaje maravilloso con casas de colores atractivos, mechados con locales para hacer compras y restaurantes. Caminar por sus calles es respirar historia. Son interesantes las visitas a los fuertes y las iglesias. La Fortaleza o Palacio de Gobernación y la Catedral son destinos obligados.

Es muy atractivo, en la barraca el Castillo de San Felipe del Morro, ver cómo las familias disfrutan del aire libre y como los más chicos (y no tanto) remontan barriletes, de todos los colores y tamaños.

Ideal para refrescar la actividad son las piraguas: hielo picado con jugo de frutas, muy recomendable la piragua de acerola.

En el Viejo San Juan no deje de visitar el restaurante Agua Viva, del chef Emilio Figueroa, propietario también de restaurantes como Toro salado, Dragonfly, The Parrot club y Koco. En Agua Viva se comen unas ostras gratinadas realmente conmovedoras.

El Mercado es parada obligada. Sus frutas y verduras son impresionantes y maravillan con sus colores y texturas. Tuvimos la suerte de ser guiados por el chef Jose Santaella, que luego nos convidó un *brunch* espectacular de su empresa de catering.

Piñones

En Piñones está lleno de puestos callejeros o pequeños restaurantes llamados mesones que son el lugar ideal para el atardecer frente al mar. Allí, los jóvenes puertorriqueños buscan comida al paso y escuchan música. Ahí mismo destaca Soleil Beach Club, con muy buena comida y un lugar más acogedor que los carritos costeños. El chef Carlos Maderos prepara las langostas más ricas que se hayan probado.

En definitiva, debo recomendar calurosamente una visita a Puerto Rico. Su gente es amabilísima, sus comidas variadas y sabrosas, los tragos a base de ron son imperdibles, y sobre todo sus paisajes impresionantes y sus playas, cada una con características particulares. Puerto Rico es el lugar ideal para descansar, disfrutar y soñar. Algo así como un paraíso terrenal.

Francis se deja encantar por los espejos de agua, la música del viento y el sabor de la pesca.
Huente-Co.
Con Francis Mallmann.
jueves 21:00 HS
Huente-Co
elgourmet.com

Para consultas sobre cómo pautar en nuestros canales, contactarse a: avisos.mexico@primer.tv Blvd. M. Avila Camacho 36 Piso 10 - Torre Esmeralda II. Col. Lomas de Chapultepec C.P. 11000 México D.F. Tel. (55) 5284-2306.

programación elgourmet.com de agosto

	LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES	SÁBADO	DOMINGO
00.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
00.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Patisserie	Recetas de família
01.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de LAmérica	Recetas de autor	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
01.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Tipicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Puro Sumo	Venezuela mía
02.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Cacao	El Club del Buen Beber
02.30	Terruños de LAmérica	Tipicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
03.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de família	Cacao	Recetas y secretos de Narda	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
03.30	Reacción en cadena	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Ohno II	Villa della pasta	Tipicamente Trocca	Notas de cata
04.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de LAmérica	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
04.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Tipicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
05.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Ohno	Reacción en cadena
05.30	Terruños de LAmérica	Tipicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Terruños de L. América	Boulangerie
06.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de família	Cacao	Recetas y secretos de Narda	ABC Utensilios	Villa della pasta
06.30	Reacción en cadena	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Ohno II	Villa della pasta	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
07.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Tipicamente Trocca	Notas de cata
07.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
08.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
08.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Ohno	Reacción en cadena
09.00							
09.30							
10.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de LAmérica	Recetas de autor	Terruños de L. América	Boulangerie
10.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Tipicamente Trocca	Chefs Unplugged I	ABC Utensilios	Villa della pasta
11.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
11.30	Terruños de LAmérica	Tipicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Patisserie	Recetas de família
12.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de família	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
12.30	Reacción en cadena	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Ohno II	Villa della pasta	Puro Sumo	Venezuela mía
13.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Cacao	El Club del Buen Beber
13.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
14.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
14.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Tipicamente Trocca	Notas de cata
15.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de LAmérica	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
15.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Tipicamente Trocca	Chefs Unplugged I	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
16.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Ohno	Reacción en cadena
16.30	Terruños de LAmérica	Tipicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Terruños de L. América	Boulangerie
17.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de família	Cacao	Recetas y secretos de Narda	ABC Utensilios	Villa della pasta
17.30	Reacción en cadena	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Ohno II	Villa della pasta	Nueva generación	ABC Gourmet. Pastas
18.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Patisserie	Recetas de família
18.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico
19.00	Huente Có. con Mallmann	Notas de cata IV	Patisserie	Pasteleria.mx	Orígenes con Cata Velez	Puro Sumo	Venezuela mía
19.30	Con sabor a Perú	Cacao	Reacción en cadena	ABC Utensilios	El Club del Buen Beber	Cacao	El Club del Buen Beber
20.00	Nueva generación	Orígenes con Cata Velez	Recetas y secretos de Narda	Terruños de LAmérica	Recetas de autor	Orígenes con Cata Vélez	Pasteleria.mx
20.30	ABC Gourmet. Pastas	G. Vietnam y Camboya	Villa della pasta	Tipicamente Trocca	Chefs Unplugged I	G. Vietnam y Camboya	Chefs Unplugged
21.00	Pasteleria.mx	Recetas de autor	Pinceladas mexicanas	Huente Có. con Mallmann	Máximo clásico	Tipicamente Trocca	Notas de cata
21.30	Terruños de LAmérica	Tipicamente Trocca	Con sabor a Perú	G. Vietnam y Camboya	Notas de cata IV	Pinceladas mexicanas	Recetas de autor
22.00	Boulangerie II	Chefs Unplugged I	Recetas de família	Cacao	Recetas y secretos de Narda	Recetas y secretos de Narda	Con sabor a Perú
22.30	Reacción en cadena	ABC Utensilios	ABC Gourmet. Pastas	Ohno II	Villa della pasta	Ohno	Reacción en cadena
23.00	Ohno II	Máximo clásico	Nueva generación	Boulangerie II	Pinceladas mexicanas	Terruños de L. América	Boulangerie
23.30	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	Venezuela mía	Puro Sumo	ABC Utensilios	Villa della pasta

Prime Time

El **arte** del pastel
está en la **crema**

LO HACEMOS TODOS
VAGOS.ES
Buscador de Vagos.es:
Buscar
Sal en portada de tu revista favorita:
Comunidad vagos.es
Registrarse
FAQ | Ayuda
Lista de usuarios
Calendario
Bienvenido a
Si es tu primera visita a los foros no te olvides de revisar el FAQ. Tal vez tengas que registrarte antes de que puedas participar: da clic en la liga de registrarse para continuar. Para comenzar a ver los mensajes selecciona el foro que deseas de los que aparecen abajo.
Foro
Zona de charla
La caleta
Deportes
Foro de deportes para hablar todo lo relacion con todo tipo de deportes...
Humor

Revista subida a Vagos.es

Lyncott®
CALIDAD PREMIUM

Ventas (55) 57194441 / 01800 716 3496

El **arte** del pastel
está en la **crema**

Lyncott®
CALIDAD PREMIUM

Ventas (55) 57194441 / 01800 716 3496